СЕРІЯ "ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ"

ОЛЬГА ФРАНКО

ПРАКТИЧНА КУХНЯ

ВИПУСК 2



ЗАКУСКИ
ПЕРШІ СТРАВИ

СЕРІЯ «ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ»

Ольга Франко

«Практична кухня»

Випуск 2

Закуски
Перші страви

ББК 36.997
Ф83

У виданні пропонується рецептура виготовлення різноманітних закусок, страв з ярини, зеленини і яєць, узятих з книги Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 р. Подаються також цікаві переписи перших страв: холодників, супів, бульйонів і борщів, а також різних додатків до них.

Літературне опрацювання О. П. Сенатович.

**Текст подається за виданням: Ольга Франко.
Практична кухня.
Львів: Каменяр, 1991.**

Ф 3404000000-018 / 95 Без оголошення

ISBN 5-7745-0506-0 (Вип. 2)
ISBN 5-7745-0594-4

Закуски

Перед обідом в Україні прийнято подавати закуску, яка заохочує до їжі, збуджує апетит. Під закуски накрити окремий столик, оздобити його квітами або зеленню. Найкраще на закуски підходять оселедці, сардини, гриби, огірки, салати, паштети, студенець, вудженина, сир, ікра, яйця. Подають також накладанці (канапки), які можна довільно комбінувати, однак слід стежити, щоб на скибці булки чи хліба (без шкірки) було не замало компонентів. Накладати потроху, але різних складників, дібраних за смаком і різноманітних кольорів: на шар масла, розтертого з сардинами або бринзою з дрібкою паприки, покласти скибочку яйця, шматочок буряка, листок ярини, звиток шинки, ікру, сир, паштет, студенець, язик, столову гірчицю і т. п. Усе це старанно розкласти і подати з приємною усмішкою.

НАКЛАДАНЦІ (КАНАПКИ, БУТЕРБРОДИ). Накладанці роблять з білого хліба або булки, нарізаної тонкими скибками. Скибки намастити маслом (розтертим і не надто холодним), зверху покласти рядочок ікри, шматочок лососини, звиток шинки, шматок твердого сиру, кружальце яйця. Безпосередньо перед подачею змастити трохи майонезом. Щоб накладанці не засохли, накрити їх зволоженою серветкою.

ГАРЯЧІ НАКЛАДАНЦІ. Змолоти печене або варене м'ясо, додати присмаженої цибулі, 2 ст. ложки тертого твердого сиру, 2—3 розтерті сардини, 2 жовтки, піну з 2 білків, 2—3 ст. ложки сметани або вершків. Усе це посолити і добре вимішати, намастити скибки булки і поставити на 10—15 хв у духовку. Подавати накладанці гарячими.

ГРИБИ З КАШЕЮ. Підсмажити на маслі 1 посічену цибулину, додати дрібно порізані варені гриби. Тушкувати 15 хв, відтак посолити, поперчити, всипати 1 ст. ложку муки, 2 склянки грибного відвару, прокип'ятити, додати 1 склянку сметани і знову прокип'ятити. Розсипчасту гречану кашу, зварену з дрібно нарізаною солониною, викласти у ринку, висипати зверху тушковані гриби і, не розмішуючи, поставити на 10 хв у духовку.

РОЗСИПЧАСТА КАША. Сполоснути 2 склянки будь-якої крупи, запарити 1/2 склянки розтопленого масла або смальцю, вимішати і залити гарячою водою так, щоб вона лише вкрила кашу. По-

судину щільно накрити, обліпити тістом і поставити в духовку на 3—4 год на дуже повільний вогонь. Подавати з дрібно посіченою підсмаженою солониною.

КРУТІ ЯЙЦЯ. Зварити на твердо кілька яєць, зняти шкаралупки і розрізати надвоє вшир. Жовтки протерти через сито і додати масла (вдвічі менше від кількості жовтків). Добре розтерти, посолити, поперчити і начинити білки. Кожну половинку яйця оздобити зеленню.

ЯЄШНЯ. На 1 порцію взяти 2—3 яйця, збити білки з жовтками, посолити, поперчити, вилити на сковороду з розтопленим маслом або шкварками. Злегка помішати, для смаку додати кропу, тертого гострого сиру або 2—3 ст. ложки сметани. Серед інших смачних доповнень можуть бути дрібно порізана шинка, підсмажені нирки, тушковані гриби з цибулею, помідори (посолені, поперчені і тільки підігріті в яєшні).
Яєшню можна готувати і так: яйця збити з мукою і молоком (на 5 яєць — 1 ст. ложка муки, 1/2 склянки молока або вершків). Суміш виливати на сковороду з розтопленим жиром.

ЯЙЦЯ У СОРОЧЕЧКАХ. У плоскій ринці закип'ятити 1/4 л води з 3 ст. ложками оцту. Яйця розбивати над самою водою так, щоб вони не встигли розплистися. Як тільки білок скипиться, обережно вийняти яйця ложкою і викласти у сито. Подавати з підливою, до начинок і ярини.

ЯЙЦЯ НА ПОЛУМИСКУ. Очищені від шкаралупи варені яйця викласти на металевий полумисок, дно якого змастити маслом, посипати тертою булкою і сиром. Кожне яйце також посипати тертою булкою і сиром, зверху покласти шматочок масла, залити бульйоном і поставити на 5 хв у духовку на повільний вогонь. Подавати на тому ж полумиску.

ОМЛЕТ. Збити жовтки з білками і вилити на сковороду з розтопленим маслом. Смажити на великому вогні, злегка підносячи краї ножем, щоб низ не підгорів, а верх був пухким. Омлет не перевертати на другий бік. Краї загорнути до середини, сковороду прикрити тарелем і перевернути на нього омлет. Перед тим, як омлет загортати, всередину можна покласти начинку.
Начинки: 1. Печериці підсмажити на маслі з кропом, петрушкою, зеленою цибулею. 2. Дрібно порізану шинку або ковбасу прокип'ятити, додавши ложку сметани.
Начинити омлет можна також печінкою, нирками, шпинатом, вуд-

женою рибою, помідорами, макаронами з сиром, оселедцями або сардинами.

Щоб яешня була пухкою, білок збити окремо, а жовток — зі сметаною або молоком.

Омлети найкраще робити малі — з двох яєць.

БРИНЗА З МАСЛОМ. Розтерти 200 г масла, 200 г бринзи, 2 корнішони. Цю масу добре вимішати, додати 1/4 сирої дрібно нарізаної цибулини, 1 ст. ложку зеленої цибулі, кмину, 1 ч. ложку гірчиці, дрібку паприки і ще раз вимішати.

СИР ЗІ СМЕТАНОЮ І ЦИБУЛЕЮ. Порізати 1 цибулину, покришити 200 г сиру і вимішати з 1 склянкою сметани. Такий сир дуже смачний з разовим хлібом.

М'ЯКИЙ СИР. 2 кг свіжого сиру протерти через сито або перемолоти, покласти у ринку і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, доки сир не розтопиться. Якщо з'явиться сироватка, то її відлити. Відтак додати 200 г вершкового масла, солі, кмину, влити 2 склянки густої сметани, і все добре вимішати. Масу підігріти (але не кип'ятити), поки не загусне. Ще гарячою вилити у форму, зволожену сироваткою або молоком. Охолоджений сир загорнути у пергаментний папір або станіоль.

СИР З КМИНОМ. Перемолоти 1 кг свіжого сиру і розтерти в макітрі з 1 склянкою розтопленого масла, посолити, додати кмину. Зберігати в холодному місці. За 2—3 дні сир готовий до вжитку.

НАДІВАНІ РИЖИКИ. Почищені і помиті дрібні рижики посікти і підсмажити на маслі з цибулею. Посолити, поперчити, додати тертої булки, 1—2 яйця і все добре вимішати. Цією масою начинити великі рижики. Підсмажити їх з обох боків на гарячому смальці, поки зарум'яняться, оздобити зеленою петрушкою і шматочком лимона.

БАКЛАЖАНИ. З баклажанів відрізати вершки, вийняти серединки з зернятами та наповнити начинкою з м'яса, рису, риби, грибів, оселедців, дрібно посічених нирок, мозку. Кожен баклажан прикрити вершком, посипати сиром і запекти в духовці.

ЦВІТНА КАПУСТА. Зварене суцвіття цвітної капусти розчленувати і підігріти в такій підливі: білу запражку на маслі розвести 1 склянкою молока або вершків, посолити, охолодити, вбити 2 яйця і перемішати. Викласти цвітну капусту в тарілку, зверху полити густою підливою.

РІЗАНА КАРТОПЛЯ. Зварити кілька картоплин у лушпинні, почистити і порізати на кубики. Розтерти 1/2 склянки сметани з 1 ч. ложкою гірчиці, скропити лимонним соком, додати 1 посічену цибулину, посолити і змішати з картоплею. Закуска не повинна бути рідкою.

БАКЛАЖАННА ІКРА. Із запечених баклажанів зняти шкірку, посікти їх, додати оцту, олії, дрібно посіченої цибулі, посолити і поперчити.

ПОМІДОРИ З ПІДЛИВОЮ. Помиті і обтерті помідори порізати кружальцями і залити такою підливою: жовток вимішати з 1 ч. ложкою гірчиці, 2 ст. ложками олії, 1 ст. ложкою цукру і 1 ч. ложкою лимонного соку.

ЯРИНА З ОЛІЄЮ. Червону капусту дрібно пошаткувати, запарити, посолити і скропити лимонним соком. У салатницю покласти зварену квасолю, порізану кружальцями картоплю, посічені буряки, огірки, варені рижики, мариновані гриби, оливки. Краї салатниці прикрасити червоною капустою. Тоді 1 ч. ложку гірчиці розтерти з олією, скропити лимонним соком, додати посіченої зеленини, посипати цукром, посолити і залити цим ярину в салатниці (капусту не заливати).

ЯМКИ З РИСУ. Зварити на грибному відварі 2 склянки рису, відцідити, долити олії, додати 1 потерту на тертці і відтиснуту сиру картоплину. З цієї суміші виліпити круглі палянички і підсмажити їх на олії. Подавати з грибною підливою.

ЯМКИ З ГОРОХУ. Горох замочити, тоді зварити його в солоній воді, протерти через сито, додати підсмаженої на олії цибулі, перцю. Суміш добре вимішати і викласти ложкою на гарячу сковороду. Смажити, поки зарум'яниться. Подавати до борщу або юшки.

ЯМКИ НА СМЕТАНІ. Розтерти 2 жовтки з сіллю, всипати 4 склянки муки, піну 5 білків і стільки сметани, щоб тісто було м'яке. Тоді викласти його ложкою на гарячу сковороду з маслом. Перед подачею на стіл посипати цукром.

ЯМКИ З МАННОЇ КРУПИ. Зварити кашу з манної крупи на молоці (середньої густоти). Коли вистигне, вбити 2—3 яйця, додати 50 г масла, посипати цукром і добре вимішати. Цю масу викласти ложкою на гарячу сковороду і підсмажити до рум'яності.

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ. Оселедець вимочити в воді або в молоці, почистити, посікти, додати намочену і відтиснуту булку, 100 г масла, 2 кислі яблука і 1 ст. ложку сметани. Все це добре розтерти і подати до хліба.

ФОРШМАК. Почистити 1 великий або 2 малі оселедці. Посікти або перемолоти 1/2 кг сирого м'яса, додати 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сметани, 1 яйце, 3—4 склянки картопляного пюре. Усе це ретельно вимішати з посіченим оселедцем і спекти на сковородці у духовці.

СІЧЕНИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ. Оселедець почистити, вимочити у воді або молоці, дрібно посікти і змішати з 3 круто звареними яйцями, додати цибулі, 1 ст. ложку масла. Масу добре вимішати, надати їй форму оселедця. Подавати до хліба.

МАСЛО З ОСЕЛЕДЦЯ. Оселедець почистити, вимочити у воді або молоці, протерти через сито і розтерти з 1/2 склянки масла.

МАСЛО З САРДИНАМИ. 100 г масла розтерти з 2 жовтками і 2 ст. ложками оливкової олії (олію доливати поступово). Додати 3 сардини, скропити лимонним соком і добре розтерти. Подавати до хліба або булок.

МАСЛО З САРДИН. Потовкти 10 сардин без костей і шкірки, протерти їх через сито, додати 100 г масла, розтерти. Замість сардин можна взяти оселедець.

ГІРЧИЧНЕ МАСЛО. 1 ст. ложку гірчиці розтерти з вершковим маслом.

МАСЛО З СИРОМ. Розтерти 100 г масла, додати 1 ст. ложку тертого гострого сиру, 1/2 ст. ложки столової гірчиці і 1 ст. ложку рому. Все це розтерти, викласти у форму, охолодити і подати на стіл.

МІШАНИНА З ОСЕЛЕДЦІВ. Порізати кілька великих варених картоплин на кубики, так само порізати очищений і вимочений оселедець, 1 винне яблуко, квашені огірки, додати невелику кількість буряків і квасолі, посолити, заправити оцтом і олією. Молочко оселедця протерти через сито, змішати з оцтом і сметаною, вимішати. Викласти гіркою і прикрасити огірками, буряками і зеленню петрушки.

ПАШТЕТИКИ В СТУДЕНЦІ. З телячої ніжки і шматків волового м'яса зварити міцний бульйон, процідити його, охолодити і розлити у невеликі формочки до половини. Коли почне застигати, покласти шматок підсмаженої печінки, риби (без костей) та ін. І залити рештою бульйону по вінця формочки. Охолодити, викласти з формочок і подати на полумиску, прикрашеному зеленню кучерявої петрушки.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ. На тортівницю покласти тонку скибку з округлої хлібини, змастити її майонезом, зверху — другу скибку, змащену маслом, розтертим з маринованим лососем та ікрою. Тоді третю скибку з майонезом. Порізати перекладанець, як торт, кожен шматок прикрасити лососиною і зеленню.

ХЛІБЧИКИ. Черствий батон (2—3-х денний) розрізати по краях, вийняти м'якуш і наповнити його такою начинкою: 80 г сардин розтерти з 150 г вершкового масла, додати 100 г маринованого вареного язика, 100 г шинки, 2 крутих яєць. Все це не дуже дрібно порізати і ретельно вимішати. Цією масою наповнити батон і охолодити. На другий день порізати його на скибки.

ХЛІБЧИКИ З ПАПРИКОВАНОЮ БРИНЗОЮ. Добре розтерти 100 г вершкового масла і змішати з 50 г бринзи, дрібкою паприки і пахучого перцю. Цією масою намастити скибки булки, зверху покласти шматочки вудженого відвареного язика, шпику та ін.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ. Молоду телячу печінку очистити від плівки, сполоснути (солити не треба), покласти у каструлю з 2 морквинами, 1 петрушкою, 1 селерою і 1 цибулиною. Додати кілька столових ложок свіжого несоленого смальцю і стільки ж масла. Тушкувати на повільному вогні. Зварену печінку перемолоти і підсмажити з протертою через сито яриною. Посолити, добре розтерти і цією масою наповнити форму. Поставити її на деякий час у холодне місце і спекти. Перед тим, як викласти паштет з форми, на хвилину поставити її у гарячу воду.

МОЗОК У МИСОЧКАХ. Телячий мозок намочити, очистити від плівки, зварити у солоній воді з 1 ст. ложкою оцту, 1 ст. ложку густої сметани змішати з 1 ст. ложкою масла і дрібно порізаним мозком, добре вимішати, посолити і поперчити. Цю масу викласти в мисочки, змащені маслом, посипати тертою булкою. За 5 хв до подачі на стіл поставити у гарячу духовку.

ПІННИКИ. Залишки дробу (курятини, індичини) перемолоти і потовкти у ступі. Білу запражку розвести 1 склянкою вершків і

помішувати на вогні, поки 1/3 кількості рідини википить. Тоді охолодити і змішати з товченим м'ясом, додавши 5 жовтків і мускату. Відтак збити піну з білків, вимішати усе разом, викласти в металеві або глиняні форми і випікати в гарячій духовці протягом 10—15 хв. Одразу ж подавати.
Такі ж пінники можна робити з дичини або риби.

КРОКЕТИ. 1/2 кг будь-якого м'яса перемолоти і змішати з заправкою з 1 ст. ложки муки, розведеної склянкою бульйону. Тушкувати не більше 30 хв. Відтак додати 2 жовтки, вимішати, охолодити і з цієї маси розкачати 10—12 валиків. Білки збити і вмочати в них валики, зверху посипати тертою булкою. Смажити у гарячому смальці або у воловому жирі (фрітюрі). Готові крокети прикрасити зеленою петрушкою і подавати гарячими. Такі ж крокети можна робити з дробу, язика, печериць, макаронів, риби. До крокетів з риби додати лимонного соку або хрону з оцтом.

ПІДСМАЖЕНИЙ РИС. Зварити 1 склянку рису у воді зі шматком масла. Перемолоти шматочки м'яса і риби, дробу (курятини, індичини), додати посічену і підсмажену на маслі цибулю. Глиняну миску змастити маслом, заповнити рисом з м'ясом, посипати тертим твердим сиром, полити 1 ст. ложкою масла і добре підігріти в духовці.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ. Ніжки почистити, прокип'ятити і відлити воду. Помити ще раз, налити стільки холодної води, щоб вона тільки вкрила ніжки, додати ярину і варити у чавунному або емальованому посуді протягом 3 год. Відтак посолити, процідити через густе сито, витиснути сік з 1/2 лимона, додати паленого цукру і прокип'ятити.
На бульйон з 4 ніжок узяти 2 білки, збити з них густу піну, влити 2 ст. ложки холодної води і, не припиняючи збивання, влити до бульйону. Тоді поставити на вогонь. Можна додати також потовчену шкаралупу яєць. Піну зібрати і, коли бульйон закипить, двічі процідити його через полотно. Одну частину бульйону зафарбувати паленим цукром на золотистий колір, другу — шматочками червоного желатину, а третю не зафарбовувати. Кожну частину вилити на плоскі тарелі і, коли холодець застигне, порізати на прямокутні кусочки, якими можна прикрасити холодну смажену птицю або рибу.

ГРІНКИ

Булку тонко порізати і злегка підсмажити на маслі, посипати тертим сиром, дрібно посіченою шинкою або ковбасою. Покласти

зверху шматочки червоних помідорів, посипаних сиром, шматочки оселедця, вимоченого в молоці, тушковані печериці, смажені рижики і т. п. Грінки подавати гарячими.

ГРІНКИ З КОВБАСКАМИ. Грубі скибки булки підсмажити з обох боків на маслі і покласти на них варені ковбаски. Ковбаски і грінки залити такою підливою з хрону: потерти на тертці корінь хрону, посипати його цукром, посолити, додати оцту, підсмажити з запражкою із 1 ст. ложки муки, розвести бульйоном або водою і додати 1 ст. ложку сметани. Підлива повинна бути густою. Зверху посипати її тертим сиром з булкою і за 10 хв до подачі поставити у гарячу духовку.

ГРІНКИ З КОНФІТЮРОМ. Порізати булку на скибки, намастити їх густим конфітюром, скласти по дві разом, вмочати в яйце, розведене молоком, обсипати тертою булкою і підсмажити на маслі.

ГРІНКИ З ПОМІДОРАМИ. На грінки, підсмажені на маслі, покласти кружальця помідора, посипати тертим твердим сиром, підігріти у духовці і подати гарячими. Замість сиру можна покласти по 1 ст. ложці густої сметани.

ГРІНКИ З ПЕЧІНКОЮ. Печінку з гуски, качки, курки або індика замочити на кілька годин у воді або в молоці, відтак підсмажити на свіжому салі з цибулею, грубо посікти, посолити, поперчити і додати 2—3 ст. ложки тертого сиру. Цією масою намастити підсмажені грінки, перед подачею припекти в духовці.

ГРІНКИ З ШИНКОЮ І СИРОМ. Маленькі грінки з одного боку намастити маслом. Тоді приготувати таку масу: 100 г посіченої жирної шинки, стільки ж тертого гострого сиру, 1/2 склянки густої сметани, поперчити і добре вимішати. Накласти на другий бік грінок, посипати сиром, перед подачею добре припекти в духовці.

ГРІНКИ З МОЗКОМ. На 6 грінок взяти 1 телячий мозок, сполоснути, зняти плівку і прокип'ятити в підсоленій воді з 1 ст. ложкою оцту. Додати посічену цибулю, підсмажену на маслі, 1 ст. ложку сметани або бульйону, все добре розтерти і поперчити. Цією масою намастити товсті свіжі грінки, підсмажені на маслі. Перед подачею добре припекти в духовці.

ГРІНКИ З ГРИБАМИ. Порізати на смужки білі гриби, підсмажити їх на маслі з цибулею, сіллю, перцем, мукою і сметаною (до смаку). Все це повинно бути настільки густим, щоб купка не роз-

сипалася. Маленькі скибки булки підсмажити з обох боків на маслі, покласти на них товстим шаром приготовлену масу і перед подачею на стіл припекти в духовці.

ГРІНКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Порізані печериці підсмажити з дрібно посіченою цибулею і 1 ст. ложкою масла. Тоді додати 1 ст. ложку тертого гострого сиру, 1 ст. ложку тертої булки, посолити, поперчити. Масу охолодити і добре перемішати з 1—2 сирими яйцями. Накласти товстим шаром на підсмажені грінки. Перед подачею на стіл припекти у духовці.

Ярина

Щоб ярина швидше розварилася, слід додати трохи соди. Солити треба під кінець варіння.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК. Проварити горошок у підсоленій воді, тоді воду злити і залити свіжою. Розтопити 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку муки, додати приварений горошок, кріп, посолити, посипати цукром, долити бульйону і тушкувати до готовності. Сушений горох за 1 год до варення намочити у воді.

ГОРОШОК ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Перемішати 4 склянки зеленого горошку з 1 ст. ложкою масла, порізаною зеленню петрушки і невеличкою головкою салату. Тушкувати на повільному вогні до готовності, при потребі підлити 2—3 ст. ложки бульйону. Перед подачею на стіл заправити маслом і підігріти.

ГОРОШОК ПО-АНГЛІЙСЬКИ. Зелений горошок зварити у підсоленій воді, додавши 1/2 ч. ложки цукру. Відтак відцідити, обсушити на тарелі і полити розтопленим маслом.

ГОРОШОК З РИСОМ. Підсмажити дрібно посічену солонину з цибулею і зеленню петрушки, додати 1 кг горошку і тушкувати до готовності. Відтак змішати з 300 г запареного рису, долити бульйону і варити ще протягом 15 хв.

КОНСЕРВОВАНИЙ ГОРОШОК. З консервованого горошку відлити воду, а горошок пересипати у риночку, додати 2—3 ст. ложки бульйону, 1 ст. ложку масла, солі і цукру до смаку, посипати мукою і тушкувати близько 10 хв.

СУШЕНИЙ ГОРОШОК. Горошок замочити на ніч у теплій воді або краще в молоці (120 г на 4 порції). Відтак промити, посолити і зварити. Тоді додати 1 ст. ложку масла і цукру до смаку, посипати мукою і підсмажити. Подавати як гарнір до м'яса або з грінками.

ГОРОШОК З ЖОВТКАМИ. 1 кг зеленого горошку підсмажити на маслі, додавши 2 ст. ложки бульйону, солі і цукру до смаку. Перед подачею на стіл вимішати з 2—3 жовтками, розведеними з 1/2 склянки вершків. Все це підігріти, пильнуючи, щоб жовтки не зварилися.

ПЮРЕ З ГОРОШКУ. 1 кг горошку зварити в підсоленій воді, відцідити, посипати цукром, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати ще протягом 15 хв. Відтак протерти через сито, розвести кількома ложками вершків. Подавати як гарнір до м'яса.

СОЧЕВИЦЯ. Сочевицю замочити на ніч, на другий день воду злити і залити свіжою. Варити до готовності, посолити, заправити запражкою і скропити лимонним соком.
З сочевиці можна приготувати пюре, так, як з гороху.

СОЧЕВИЦЯ З ЦИБУЛЕЮ. Сочевицю старанно промити і зварити (але не переварювати), відтак додати підсмаженої на маслі цибулі і тушкувати ще кілька хвилин. Під кінець скропити оцтом або лимонним соком. Подавати як гарнір до підсмажених курчат.

СОЧЕВИЦЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. 1/4 кг сочевиці промити у холодній воді, заварити, воду відлити і залити свіжим кип'ятком. Варити до готовності. Окремо приготувати запражку з 1 ст. ложки масла і 1 ст. ложки муки, додати бульйону, 1 склянку сметани, 1 ч. ложку лимонного квасу, 1 ч. ложку паленого цукру. Все це заварити, вимішати з сочевицею і заварити ще раз. Подавати як гарнір до ковбасок або свинини.

ЗЕЛЕНІ БОБИ. Зелені зерна бобу зварити у підсоленій воді. Подавати на стіл з присмаженою на маслі булкою.

СУХІ БОБИ. Боби замочити у воді на 12 год. Відтак зварити у підсоленій воді, відцідити і подавати.

ЗЕЛЕНІ БОБИ У СТРУЧКАХ. Кінчики бобових стручків відрізати, зняти волокна. Стручки порізати навскіс, запарити і воду злити. У гарячу риночку покласти 40 г масла, влити 1/2 л сметани, додати боби, посолити і тушкувати до готовності. Відтак охолодити,

вбити 2—3 жовтки і вимішати на повільному вогні. Викласти на полумисок, посипати тертою булкою, підсмаженою на маслі, обкласти битками з баранини.

ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. Молоду зелену квасолю очистити від волокон, зварити у підсоленій воді, відцідити, заправити запражкою, посолити, додати сметани і цукру до смаку і заварити ще раз.

ШПАРАГОВА КВАСОЛЯ. Стручки очистити від волокон, зварити у підсоленій воді, відцідити і заправити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ШПАРАГИ. Шпараги обшкребти, помити у холодній воді, вкинути в кип'яток, воду відлити і залити свіжим кип'ятком. На 12 шт. шпарагів додати до води 1 ст. ложку оцту і 1 ст. ложку солі. Варити протягом 30 хв. Зварені шпараги викласти на сито, відтак на тарелі головками досередини і полити маслом з присмаженою булкою. Подавати з будь-якою підливою.

ШПАРАГІВКА ЗІ СМЕТАНОЮ. Із стручків або зеленої шпарагової квасолі обрізати кінчики і зняти бічні волокна. Стручки порізати навскіс, запарити кип'ятком, посолити і зварити в бульйоні. Під кінець додати 1 ст. ложку масла, 1 склянку сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки, скропити лимонним соком або оцтом. Подавати на стіл до будь-якого м'яса. Так само можна приготувати зелені боби у стручках.

СУХА КВАСОЛЯ. Велику квасолю (так звані «івасики») замочити у воді на 12 год, відтак зварити, посолити, воду відцідити, а квасолю полити маслом з тертою булкою.

ГУЩА З КВАСОЛІ. Зварену квасолю протерти через друшляк або сито. Підсмажити на смальці запарену і протерту на тертці цибулю, з'єднати її з квасолею, долити 2 ст. ложки бульйону. Подавати як гарнір до м'яса або вудженини.

СІКАНЦІ З КВАСОЛІ. Приготувати квасолеве пюре (бульйоном не розбавляти), охолодити, вбити 2 яйця, додати 2—3 ст. ложки тертої булки, поперчити і вимішати. Виробити подовгасті сіканці, обкачати їх у тертій булці, смажити на маслі. Подавати на стіл з підливою з помідорів або з корнішонів.
Безм'ясна поживна страва.

КОНСЕРВОВАНА ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ. Дуже молоду шпарагову квасолю очистити від волокон, вкинути у підсолений кип'яток і варити до напівготовності. Тоді воду злити, а квасолю залити на 2 доби слабким розчином оцту. Відтак оцет злити, а квасолю залити міцнішим розчином оцту з цукром (на 4 кг квасолі взяти 1 л оцту, 1 кг цукру, 10 г кориці, 10 ґвоздик). Квасолю розкласти у банки, залити розчином і закрити. Зберігати у холодному місці. Можна вживати протягом року.

СУШЕНА ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ. Стручки квасолі вкинути у підсолений кип'яток, одразу ж вийняти і покласти в холодну воду. Коли охолонуть, обсушити і нарізати навскіс. Сушити на сонці або на горищі. Зберігати у коробках. Перед вживанням запарити квасолю кип'ятком, тоді воду відлити, налити свіжої і варити квасолю до готовності. Подавати на стіл з тертою булкою, підсмаженою на маслі.

ТУШКОВАНА КАПУСТА. Головку свіжої капусти пошаткувати і на 10 хв запарити кип'ятком. Відтак капусту відтиснути, викласти у ринку, долити 1/2 склянки бульйону, 1 ст. ложку оцту, додати 120 г смальцю або масла, 1 печену цибулю, посолити, поперчити. Тушкувати протягом 2 год. Під кінець додати 1 ч. ложку цукру і заправити запражкою.

КАПУСТА З КВАСНИМИ ЯБЛУКАМИ. Головку свіжої капусти запарити і проварити у воді протягом 10 хв. Відтак воду відцідити, до капусти додати шаткованих квасних яблук, масла, цукру, солі до смаку і тушкувати до готовності.

КАПУСТА З ГРИБАМИ. Квашену капусту відтиснути, долити грибного відвару, додати посічених грибів і тушкувати у духовці. Відтак додати підсмаженої на олії цибулі, посолити, поперчити і тушкувати до готовності. Таку капусту можна використовувати як начинку для пиріжків.

СИНЯ КАПУСТА З КАШТАНАМИ. Головку синьої капусти двічі запарити, зварити, відцідити, посікти, заправити запражкою і потушкувати. Тоді додати 200 г міцного бульйону, 1 ч. ложку цукру і тушкувати ще 1/2 год. Окремо спекти каштани (по 5—6 шт. на порцію), очистити їх, настромити на палички, вмочати у розтоплений палений цукор. Коли вистигнуть, викласти капусту на полумисок і прибрати каштанами і ковбасками.

КАПУСТА З ПОМІДОРАМИ. Головку свіжої капусти посікти, посолити і тушкувати на маслі. Окремо заварити 5—6 помідорів з

петрушкою і цибулею, протерти через сито, додати до капусти, посипати мукою, перемішати і протушкувати ще 15 хв. Під кінець долити сметани. Подавати як гарнір до свинини.

ЗАПЕЧЕНА КАПУСТА. Тверду головку капусти зварити у підсоленій воді, відцідити, охолодити і розрізати на чвертки. Тоді вмочати у яйце, обсипати тертою булкою навпіл з мукою і смажити на маслі або смальці. Підсмажену капусту покласти в ринку з маслом, полити сметаною і запекти в духовці. Подавати на стіл з мозком або печенею.

НАДІВАНА КАПУСТА. Невелику головку капусти зварити у підсоленій воді і викласти на сито. Приготувати таку начинку: посікти 200 г телячої печені, підсмажену гусячу печінку, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, посічену зелень петрушки, 1 цибулину, 1/4 звареної окремо головки капусти, посолити, поперчити, долити бульйону і тушкувати. Відтак домішати 2 яйця і тушкувати до готовності, тоді туго накласти поміж листків, капустину перев'язати ниткою і тушкувати в підливі. Перед подачею на стіл капустину розрізати на половину, полити підливою і подати з підсмаженим телячим мозком.

ГОЛУБЦІ. Заварити у підсоленій воді головку капусти, розділити на листки і вирізати з них ребра. Тоді приготувати таку начинку: посікти або перемолоти 1/2 кг свинини і 100 г сала, додати 1/2 склянки промитого рису, 2 яйця, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити капустяні листки, міцно звинути і щільно уложити їх у посудину. Голубці залити бульйоном або водою, варити на повільному вогні кілька годин, під кінець додати запражку. Перед подачею на стіл долити сметани. Подавати гарячими.

ГОЛУБЦІ З ПІДЛИВОЮ. Заварити головку капусти у підсоленій воді, розділити на листки, вирізати з них ребра. Тоді приготувати таку начинку: посікти 300 г телячої печені, 1/2 підсмаженої на маслі з тертою булкою гусячої печінки, додати посіченої зелені петрушки, 1/2 цибулини, 1/2 намоченої в молоці відтиснутої булки, 2—3 ст. ложки сметани, 3—4 жовтки, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити капустяні листки, міцно звинути, щільно уложити їх у посудину і випікати у духовці. Подавати на стіл з такою підливою: 1 ст. ложку розтопленого масла підсмажити з 1 ст. ложкою муки, додати 200 г бульйону, 3—4 зернини перцю, трохи мускату, заварити і протерти через сито.

БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА. 2—3 головки брюссельської капусти запарити кип'ятком, відтак залити теплим молоком, посолити

і зварити. Молоко відцідити, а капусту полити маслом з тертою булкою.

ШВИДКОКВАШЕНА КАПУСТА. 1—2 головки капусти пошаткувати, скласти у керамічну посудину, залити теплою підсоленою водою, відцідженою з вареної картоплі. Залишити на 3—4 дні в теплому місці. Тоді капусту проварити у власному соку, коли зм'якне, додати порізану солонину, запражку з цибулею, 1/4 л сметани і тушкувати ще 15 хв. Подавати як гарнір до печені.

КВАШЕНА КАПУСТА З ОГІРКАМИ. 1/2 кг квашеної капусти і 3—4 почищені і порізані кружальцями квашені огірки залити бульйоном і тушкувати на повільному вогні, додавши масла або солонини, посіченої цибулі, солі і перцю. Коли капуста зм'якне, додати 2—3 ст. ложки сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки і 1 ч. ложкою цукру.

КАПУСТА РАННЯ. Пошаткувати листя ранньої білоголової капусти, цвітної капусти або кольрабі, запарити на 20 хв кип'ятком і відцідити. Тоді залити ще раз гарячою водою і варити до готовності. Відтак додати запражку, 1/4 л сметани, посіченої зелені кропу і петрушки, 1 ст. ложку цукру, ще трохи потушкувати і скропити лимонним соком. Подавати як гарнір до м'яса.

КВАШЕНІ ОГІРКИ. Для квашення вибирати нестарі і непересохлі на сонці огірки. Дно бочки викласти дубовим і вишневим листям, на яке покласти помиті огірки, пересипуючи їх кропом, стручками паприки, зубчиками часнику. Бочку закрити кружком і через отвір у ньому залити огірки соленим кип'ятком, на другий день ще долити переваренoї води. Бочку поставити у підвал. На 10 л води взяти 1/2 кг солі і 10 г селітри. Заливати огірки поволі, щоб виходило повітря. Отвір у кружку повинен бути таким, щоб через нього можна було виймати огірки.

ШВИДКОКВАШЕНІ ОГІРКИ. Огірки помити, обрізати кінчики, покласти у керамічний глечик, пересипати сіллю, кропом і залити теплою водою з 1/4 житнього квасу або зі шматком житнього хліба. Глечик тримати в теплому місці. Через добу огірки можна їсти, але попередньо їх треба охолодити.

ОГІРКИ НА ЗИМОВИЙ ЗЕЛЕНЕЦЬ. В кінці липня або на початку серпня вибрати дозрілі, але ще зелені огірки. Почистити їх, залишити хвостики, добре посолити, покласти у посудину, зверху насипати шар солі, закрити і зберігати у підвалі. Перед вживанням огірки вимочити протягом 12 год, кілька разів міняючи воду.

Відтак пошаткувати, додати оцту, олії, перцю. Подавати як гарнір до м'яса.

НАДІВАНІ ОГІРКИ. Невеликі огірки почистити, обрізати кінці і вийняти середину. Тоді приготувати таку начинку: підсмажити на маслі шматок телятини і свинини, двічі перемолоти на м'ясорубці, посолити, поперчити, додати 1/4 склянки товченого рису, 1 посічену цибулину. Все це підсмажити на маслі або смальці, посипати січеною зеленню петрушки і вимішати з 2—3 яйцями. Цією масою начинити огірки, залити білою підливою і тушкувати до готовності. Подавати з підливою або як гарнір до м'яса.

СМАЖЕНІ ОГІРКИ. Середньої величини огірки почистити, розрізати повздовж, вибрати середину і запарити підсоленим кип'ятком. Тоді воду відцідити і наповнити огірки такою начинкою: перемолоти шматок телятини, додати намочену в молоці і відтиснуту булку, 1 яйце, 1/2 перемеленої цибулини, посолити, поперчити і вимішати. Надівані огірки вмочати у яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі.

ВАРЕНА КАРТОПЛЯ. Почищену картоплю помити у кількох водах, залити холодною водою, щоб не чорніла, посолити. За 1/2 год перед подачею на стіл поставити на великий вогонь. Зварену картоплю відцідити і залишити на кілька хвилин у накритій посудині, щоб дійшла (стала розсипчастою). Під час варіння до води можна додати кропу або зелені петрушки. Весною стару почищену картоплю потрібно запарити кип'ятком, тоді воду відлити і залити свіжою. Почищену стару картоплю можна також намочити на ніч.

ПАЛЯНИЧКИ З КАРТОПЛІ. 1 кг почищеної картоплі протерти на тертці, відтиснути воду, додати 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложку масла, посолити. Тоді замісити тісто і виробити тоненькі палянички, підсмажити їх на маслі.

КАРТОПЛЯ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ. Почищену картоплю порізати кубиками, сполоснути і просушити на ситі. У риночці розігріти олію і підсмажити на ній картоплю. Окремо підсмажити на олії посічену цибулю, додати до неї зелень петрушки, масло, підлити бульйону, посолити, поперчити, вимішати з картоплею.

КАРТОПЛЯ З ПАПРИКОЮ. Почищену картоплю порізати на чвертки, запарити кип'ятком і просушити на ситі. Окремо підсмажити на маслі багато пошаткованої цибулі, додати до неї паприки, з'єднати з картоплею і тушкувати під кришкою, час від часу

струшуючи посудиною, щоб картопля рівномірно зарум'янилася. Під кінець залити сметаною і тушкувати до готовності.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА БРИНЗОЮ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: зварити серединки з картоплі і змішати їх з бринзою, додати 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, 1 ст. ложку масла, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити картоплю і запекти її у духовці.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА М'ЯСОМ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: перемелене м'ясо з'єднати з посіченим звареним на круто яйцем, додати 2 ст. ложки сметани. Цією масою начинити картоплю, посолити, накрити зрізаними вершками, викласти у риночку і випікати у духовці, час від часу поливаючи маслом. Подавати на стіл з грибною, помідоровою або іншою підливою.

КАРТОПЛЯ, НАДІВАНА ГРИБАМИ. Великі подовгасті картоплини почистити, помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начинку: зварити серединки з картоплі, потовкти їх, додати 2 ст. ложки дрібно посічених грибів, підсмажену на маслі цибулину, посіченої зелені петрушки, кропу, 2 яєць, 2 ст. ложки відвару з грибів, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити картоплю, накрити її зрізаними вершками, посолити і запекти у духовці. Надівану картоплю викласти на полумисок, полити грибною підливою або сметаною, розведеною з 1 ст. ложкою муки, посипати тертим сиром і тертою булкою, підсмаженою на маслі.

КАРТОПЛЯНЕ ТРИКОЛІРНЕ ПЮРЕ. Картопляне пюре поділити на три частини. Одну частину зафарбувати шпинатом, другу томатною пастою, а третю залишити білою. Таким триколірним пюре прикрасити м'ясо.

ПЮРЕ ДАНУСІ. Варену картоплю потовкти, вбити до неї 5—6 жовтків, додати 2—3 ст. ложки тертого гострого сиру. Замісити тісто і розкачати як на ліниві пиріжки, порізати на скісні квадратики. Обкачати в муці, смажити на воловому жирі або на смальці. Подавати на стіл з м'ясом. Замість сиру можна додати трохи мускатного горіха, виробити кульки і смажити їх на жирі.

ПЮРЕ З ВЕРШКАМИ І ХРОНОМ. 15—20 варених картоплин протерти через сито, додати 1 ст. ложку розтопленого масла, 1 ст.

ложку тертого хрону, 1/2 склянки верщків. Усе це посолити, вимішати і негайно подавати на стіл.

КОРОЧКИ З КАРТОПЛІ. Варену картоплю потовкти, додати 1/2 склянки вершків і 2—3 сирих жовтків, вимішати і поробити вальці (корочки). Тоді вмочати їх у яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі або смальці. До картоплі можна додати протертої вареної моркви.

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ. Картоплю почистити, обсипати мукою, посолити і покласти на годину в теплу духовку. Можна картоплю не чистити, але тоді старанно її вимити. Подавати з маслом до борщу або юшки.

МОЛОДА КАРТОПЛЯ. Молоду картоплю почистити, залити холодною водою і варити на повільному вогні до готовності. Під час варіння вкинути до води в'язку зелені петрушки. Тоді воду злити, картоплю посолити, додати свіжого масла, посіченого кропу або зрізанця цибулі і одразу подавати на стіл. До картоплі можна подати підливу, приготовлену з бульйону, масла, сметани, муки і зелені петрушки.

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ. Почищену картоплю порізати, посолити і смажити на маслі, смальці або воловому жирі. Подавати до печені, біфштекса.

КАРТОПЛЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. Картоплю зварити до напівготовності, порізати на кружальця, покласти у риночку на розтоплене масло, посолити, додати сметани, посіченого кропу і тушкувати під кришкою протягом 15 хв.

КАРТОПЛЯНІ КОТЛЕТИ. Картоплю зварити, протерти через сито, додати 1 яйце, посолити, виробити котлети, обсипати їх мукою. Смажити на маслі навпіл зі смальцем. Подавати з грибною, хроновою або кроповою підливою.

БАБКА З КАРТОПЛІ. Варену картоплю протерти через сито, вбити до неї 2—3 яєць, посолити, додати розтопленого масла, і все це вимішати. Тоді викласти в ринку, змащену маслом, додавши посічені гриби і підсмажену на маслі з цибулею і перцем терту булку. Пюре можна перекласти вареними картоплинами або воловим м'ясом. Бабку випікати у духовці, подавати на стіл з грибною підливою.

КАРТОПЛЯ ПО-ЛІОНСЬКИ. Зварити 10 картоплин і ще з гарячих зняти лушпиння, порізати на тонкі кружальця, викласти на змащений маслом бляшаний лист, посолити і поперчити. Окремо присмажити до золотистого кольору кружальця цибулі, висипати їх на картоплю, зверху притрусити посіченою зеленню петрушки. Полити маслом і поставити на 10 хв у духовку. Подавати як гарнір до телятини.

ПИРІЖКИ З КАРТОПЛІ. Зварену картоплю протерти через сито, вимішати з яйцями, посолити і виробити плоскі пиріжки з грибною або м'ясною начинкою. Смажити їх на маслі або смальці.

КАРТОПЛЯ З МАЙОРАНОМ. Почистити великі картоплини, порізати їх на кубики, зварити у підсоленій воді, заправити легкопідсмаженою запражкою, додати майорану, перцю і варити ще протягом 1/2 год. Перед подачею на стіл додати 2—3 ст. ложки сметани.

МОРКВА З ГОРОШКОМ. Порізану моркву варити з маслом до напівготовності. Окремо у підсоленій воді зварити горошок, воду відлити, горошок змішати з морквою, додати до смаку масла, муки, кропу, цукру і підсмажити.

МОРКВА В ТІСТІ. Молоді великі морквини порізати повздовж на тонкі скибки, запарити кип'ятком, зварити у підсоленій воді й підсушити на ситі. Відтак вмочати в густе, як на налисники, тісто і смажити на маслі. Подавати як гарнір до м'яса, зеленого горошку.

ПЮРЕ З МОРКВИ. 10 морквин почистити, порізати, залити невеликою кількістю води, посолити і зварити. Відтак протерти через сито і підсмажити, додавши 1 ст. ложку масла, 2—3 ч. ложки вершків і 1/2 ч. ложки цукру. Подавати як гарнір до м'яса або з грінками.

МОРКВА З КОЛЬРАБІ. Моркву і кольрабі порізати на тонкі кружальця, покласти в ринку, змащену маслом, додати дрібно посіченої зелені петрушки і тушкувати. Відтак додати 1 ст. ложку муки, під кінець долити бульйону, всипати 1 ч. ложку цукру і заварити. Подавати з котлетами з мозку.

ПІДСМАЖЕНА КОЛЬРАБІ. Кольрабі почистити, порізати на кубики, залити водою, посолити, додати 1 ч. ложку цукру, 1 ст. ложку масла і тушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку муки, розведену водою, і заварити.

НАДІВАНА КОЛЬРАБІ. Невеличкі головки кольрабі почистити, зрізати вершки, вийняти серединки і наповнити такою начинкою: перемолоти 500 г будь-якого м'яса, додати 1/2 вимоченої в молоці і відтиснутої булки, посічену і підсмажену цибулю, 1 яйце, посолити, поперчити і вимішати. Начинити головки кольрабі, накрити зрізаними вершками, викласти у ринку, залити водою, посолити і варити під кришкою. Коли трохи зм'якнуть, посипати цукром і варити до готовності. Під кінець додати кропу, запражку, 1 склянку сметани. Подавати на стіл у полумиску, зверху полити підливою.

БРУКВА. Почищену брукву порізати на смужки, залити холодною водою, посолити, довести до кипіння і воду відлити. Тоді ще раз залити водою або бульйоном і варити на повільному вогні. Під кінець додати 1 ст. ложку масла або дрібно посіченої солонини, 1 ст. ложку муки, солі і цукру до смаку.

ТУШКОВАНА СЕЛЕРА. Селеру почистити, зварити в підсоленій воді, порізати на скибки, залити бульйоном, скропити лимонним соком і тушкувати під кришкою. Під кінець заправити запражкою. Подавати з грінками.

СЕЛЕРА В ТІСТІ. Селеру почистити, зварити в підсоленій воді, підсушити, порізати на скибки, вмочати в рідке тісто і смажити на смальці або воловому жирі. Прикрасити гілочками смаженої зелені петрушки. Подавати з підливою.

НАДІВАНА ПАПРИКА. Взяти 8 стручків паприки, зрізати з них вершки, вийняти зернята, запарити солоним кип'ятком. Відтак відцідити, замочити на 1/2 год у холодній воді, вийняти і наповнити такою начинкою: перемолоти 250 г свинини, посолити, вимішати з 3 ст. ложками розсипчастого вареного рису, посіченою і підсмаженою цибулею, яйцем. Начинену паприку викласти у ринку, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, томатної пасти і тушкувати під кришкою протягом 1 год. Під кінець додати запражку, 1 склянку сметани, 2 ч. ложки цукру.

ПОМІДОРОВА ПАСТА Помідори помити, відрізати вершки, залити водою і розварити. Тоді протерти через сито, злити у сухі пляшки, щільно закоркувати і пастеризувати у киплячій воді протягом 1/2 год. Зберігати в холодному місці. Вживати до юшки, борщу, підливи.

ПОМІДОРИ З М'ЯСНОЮ НАЧИНКОЮ. Помідори помити, зрізати вершки і вийняти серединки. Тоді приготувати таку начин-

ку: перемолоти шматок вареного або підсмаженого м'яса, додати до смаку масла, солі, перцю і вимішати з напівзвареним рисом. Цією масою начинити помідори і підсмажити на маслі. Серединки помідорів проварити, протерти, підсмажити з запражкою, додати сметани, посолити, посипати цукром, поставити на кілька хвилин у духовку і залити помідори.

НАДІВАНІ ПОМІДОРИ. 5—6 червоних помідорів запарити кип'ятком, відтак зрізати вершки і вийняти серединки. Приготувати таку начинку: 8—10 печериць або білих грибів посікти, підсмажити на маслі з 1 ст. ложкою муки, підливши трохи води. Коли підсмажаться до напівготовності, порізати ще кілька грибів і з'єднати їх з попередніми, додати 1 ч. ложку дрібно посіченої зелені петрушки, посолити, поперчити і підсмажити. Цією начинкою наповнити помідори і підсмажити їх на олії, посипавши зверху тертою булкою. Серединки помідорів проварити, протерти, додати запражки, олії, посолити і посипати цукром. Підливою залити помідори.

СУШЕНІ ПОМІДОРИ. Невеличкі бурі помідори порізати на чвертки і висушити на сонці або в теплій духовці. Взимку висушені помідори намочити у воді, зварити в бульйоні і протерти. За смаком вони дорівнюють свіжим.

ЗАПРАВА З ПОМІДОРІВ. 2 кг дозрілих помідорів і 1/2 кг цибулі порізаної кружальцями, спекти у духовці, протерти і варити протягом 1 год (стежити, щоб не пригоріли). Відтак додати 15 г солі, 5 г гвоздики, 5 г чорного і 5 г пахучого перцю, мускатного горіха, 100 г цукру, 1/2 л оцту, 3 зубчики протертого часнику, 3 лаврові листки. Все це вимішати з помідорами і тушкувати протягом 3 год на повільному вогні. Готову заправу розлити в банки, коли охолоне, залити олією, а банки закрити. Додавати до м'яса, підлив і підбивок.

ЦВІТНА КАПУСТА. Цвітну капусту почистити і помити у воді з домішкою оцту, тоді запарити кип'ятком і варити протягом 1/2 год у підсоленій воді, додавши 2—3 ч. ложки цукру. Перед подачею на стіл полити маслом з присмаженою тертою булкою.

ЦВІТНА КАПУСТА ЛЕСІ. Зварену цвітну капусту відцідити і викласти на сито. Коли охолоне, порізати на чвертки, вмочати у підливу зі сметаною, обсипати тертою булкою, змастити яйцем і ще раз обкачати в тертій булці. Смажити на дуже гарячому маслі, подавати з гілочками підсмаженої зелені петрушки або з салатом.

ГАРБУЗ ТУШКОВАНИЙ. Гарбуз очистити від шкіри і зернят, порізати на шматки, запарити кип'ятком, тоді воду відлити, додати 1 ст. ложку масла, 1/2 ч. ложки цукру, солі до смаку, кропу, 1 ч. ложку посіченої зелені петрушки, зрізанця, притрусити мукою і тушкувати. Подавати на стіл з грінками.

ГАРБУЗ СМАЖЕНИЙ. Шматки очищеного гарбуза посипати мукою, підсмажити на маслі, посолити, поперчити і подавати на стіл.

ГАРБУЗ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищений гарбуз пошаткувати і зварити в підсоленій воді. Тоді відцідити на сито, додати білу запражку, розведену з 1/4 л огіркового або житнього квасу, 1 склянку сметани, посолити, вимішати і підсмажити.

ВАРЕНІ КАБАЧКИ. Кабачки почистити, порізати повздовж і зварити до напівготовності, воду злити і знову залити кабачки кип'ятком, посипати цукром, посолити і зварити. Подавати з підсмаженою на маслі тертою булкою.

НАДІВАНІ КАБАЧКИ. Кабачки очистити від шкірки, розрізати, повздовж, вийняти середину і зварити в підсоленій воді з 1 ст. ложкою цукру. Тоді наповнити такою начинкою: перемолоти шматок вареного м'яса, додати 1 ст. ложку масла, тертої булки, кропу, сирий жовток, зварений на грибовому відварі рис, посолити і вимішати.
Можна приготувати й іншу начинку: варений кабачок протерти через сито, додати пшоняної каші, звареної на молоці з цукром. Кабачки наповнити начинкою, підсмажити на маслі і залити підливою (до запражки додати відвару з кабачків, сметани і заварити). Можна зробити начинку з дрібно нарізаної шинки, 2 ст. ложок запареного рису, підсмаженої цибулі, 1 жовтка, усе це вимішати, посолити, поперчити і начинити кабачки. Тоді зварити їх у ринці, додавши запражку зі сметани.

ЩАВЕЛЬ НА ЗИМУ. Свіжі листки щавлю (не мити) дрібно посікти, посолити, вимішати, наповнити чисті банки і закрити. Зберігати в холодному сухому місці. Перед вживанням промити, підсушити, підсмажити на маслі, протерти з бульйоном і додати сметани.

МОЛОДА КУКУРУДЗА. Качани молодої кукурудзи очистити від листя і волокон, залити підсоленим кип'ятком, додати 1/2 ч. ложки цукру і варити до готовності. Подавати на стіл з сіллю і маслом.

ПАСТЕРНАК. Пастернак почистити, помити, зварити з бараниною або свининою, порізати на кружальця, заправити заправкою і подати з вареним м'ясом.

ШПИНАТ. Листя шпинату промити, вкинути у підсолений кип'яток, заварити, відцідити і посікти. Окремо розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 ст. ложку сметани, долити 1/2 склянки молока або вершків, змішати з посіченим шпинатом і довести до кипіння.

ШПИНАТ З ЯЙЦЯМИ. Листя шпинату промити, вкинути у підсолений кип'яток і варити протягом 5 хв, відтак відцідити, двічі промити холодною водою, посікти, протерти через сито, заправити заправкою, долити 1/2 склянки вершків, додати 1/2 ч. ложки цукру. Все це варити, поки маса не загусне. Подавати на стіл як гарнір до м'яса або з грінками, яйцями, омлетом та ін.

ШПИНАТ З ЧАСНИКОМ. Листя шпинату зварити, протерти через сито і заправити заправкою, додати 1/2 склянки бульйону, півзубчика розтертого часнику, посолити, підсмажити і подати з маслом.

МІШАНА ЯРИНА. Зварити кольрабі, моркву. Окремо у підсоленій воді зварити горошок, стручкову квасолю, а капусту зварити в молоці або у воді. Тоді все змішати, покласти у ринку, змащену маслом, дати 1/2 ч. ложки цукру і підсмажити. Подавати з грінками.



Зеленина (салати)

САЛАТ З ЖОВТКОМ. 3 головки салату помити і викласти на сито, щоб стекла вода. Зварити на твердо 2—3 яйця, порізати на чвертки, розтерти з цукром 2 жовтки, додати сметану і лимонний сік або оцет. Цією підливою полити салат, посолити, прикрасити яйцями і посіченим білком.

САЛАТ З ОЛІЄЮ. Приготувати салат, як вказано вище, скропити його лимонним соком, олією і прикрасити вареними яйцями.

САЛАТ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Приготувати салат, як вказано вище. Тоді полити його такою заправою: 1 ч. ложку гірчиці розтер-

ти з оцтом іількома ложками олії, додати перцю, солі і півзубчика розтертого часнику.

САЛАТ У МАСЛЯНІЙ ПІДЛИВІ. Взяти декілька головок жовтого салату, відкинути зелені листки, кожну головку поділити на 4 частини, старанно промити, заварити у підсоленій воді і викласти на сито, щоб стекла вода. Ринку змастити маслом, налити 4—5 ст. ложок сметани, викласти шар салату, залити сметаною, тоді знову шар салату залити сметаною, додати 50 г масла, зверху посипати тертою булкою, і все це запекти у духовці. Подавати як гарнір до телятини.

ЗЕЛЕНИНА З МАЙОНЕЗОМ. Зварити різну ярину, порізати на кубики разом з 2 винними яблуками, 2 звареними на круто яйцями, кількома корнішонами, маринованими грибами і вареними печерицями. Можна додати також шматочки м'яса. Все це вимішати, полити майонезом і охолодити.

ЗЕЛЕНИНА ПО-РУСЬКИ. Різноманітну ярину зварити у підсоленій воді, порізати її на кубики, додати порізані вимочені сардини, шматочки солонини і вареного м'яса. Все це заправити олією і оцтом, поперчити. Посередині викласти копичку ікри. Окремо у соуснику подати майонез.

ЗЕЛЕНИНА З КВАШЕНИХ РИЖИКІВ. Квашені рижики замочити на 1 год у воді. Відтак дрібно пошаткувати, поперчити, додати кружальця цибулі, полити олією і подавати до столу.

ЗЕЛЕНИНА З ОСЕЛЕДЦЯМИ. Вимочені оселедці почистити, відділити від кісток, м'ясо дрібно порізати, додати кілька порізаних на кубики варених картоплин і 2 яблука (при бажанні можна додати кілька маринованих грибів або корнішонів), 1/2 посіченої цибулини. Все це вимішати, поперчити, посолити, заправити олією і оцтом, прикрасити салатом і охолодити.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ. Зварити кілька картоплин, охолодити, очистити, порізати на тонкі шматки, поперчити, вимішати з цибулею, бурячком, заправити олією і оцтом. Зеленину з картоплі можна залити такою підливою: 2—3 круті жовтки, скропити олією з лимонним соком, додати 1 чарку білого вина, посипати кропом і зеленню петрушки.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ І ЯБЛУК. Кілька варених картоплин і 2 почищені яблука порізати на тонкі шматки, полити олією, скропити лимонним соком, поперчити, посолити, додати 1 чарку білого вина.

ЗЕЛЕНИНА З КАРТОПЛІ І ОСЕЛЕДЦЯ. Оселедці або сардини вимочити, почистити, відділити від кісток, посікти, додати 1/4 запареної посіченої цибулини, посипати дрібно порізаним зрізанцем, зеленню петрушки і кропом. Тоді вимішати з шматочками порізаної вареної картоплі, посолити, поперчити, заправити олією і оцтом.

ЗЕЛЕНИНА З ПОМІДОРІВ. Дозрілі червоні помідори порізати кружальцями, вибрати зернята, посолити, поперчити, змішати з посіченою запареною цибулею, кропом або зеленню петрушки. Заправити олією і скропити лимонним соком.

ЗЕЛЕНЕЦЬ (МІЗЕРІЯ). Огірки почистити, порізати кружальцями і посолити. Через 1/2 год витиснути, поперчити, заправити олією і оцтом, вимішати. При бажанні можна додати 1 ч. ложку посіченого кропу і цукру. Можна додати також 1/4 сметани, розведеної 1 ст. ложкою оцту, і посипати пахучим перцем.

ЗЕЛЕНИНА З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ. Білу квашену капусту посипати цукром, поперчити, заправити олією і вимішати. Якщо капуста не кисла, скропити її лимонним соком. Можна додати також почищене і порізане на шматочки яблуко.

ЗЕЛЕНИНА З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ. Головку червоної капусти пошаткувати, заварити у підсоленому кип'ятку і відцідити. Тоді скропити капусту лимонним соком, а за 1 год до подачі на стіл поперчити, посипати цукром і заправити олією.

ЗЕЛЕНИНА З ЛИСТЯ СЕЛЕРИ. Листя селери змішати з салатом, посолити, додати гірчиці, заправити олією і лимонним соком.

ЗЕЛЕНИНА З ВАРЕНОЇ СЕЛЕРИ. Кілька почищених селер зварити у підсоленій воді, додавши 2—3 ст. ложки оцту. Охолодити у воді, порізати на тоненькі кружальця, поперчити, вимішати з дрібно посіченою цибулею або кропом, заправити оцтом і олією. До цієї зеленини можна додати кілька порізаних на кружальця варених картоплин.

ЗЕЛЕНИНА З СИРОЇ СЕЛЕРИ. 2—3 молоді корені селери старанно почистити, запарити кип'ятком і пошаткувати. Змішати з 2—3 пошаткованими винними яблуками, поперчити, посолити, заправити оцтом і олією, на 3—4 год поставити у холодне місце. До цієї зеленини можна додати 2 ч. ложки гірчиці і прибрати маринованими грибами.

ІТАЛІЙСЬКА ЗЕЛЕНИНА. Порізати кілька видів ярини, 2—3 варені картоплини, шматок вугра, 1 вимочений оселедець без кісток. Все це добре вимішати і заправити олією. Окремо протерти через сито жовтки 3—4 зварених на круто яєць, а з білків вирізати різні узори. Зеленину прикрасити так: зробити три віночки — один з жовтків, другий з порізаних варених буряків, третій з білків, посередині викласти зеленину з леденцем.

ЗЕЛЕНИНА З ПОМІДОРІВ. Вибрати невеличкі червоні помідори, порізати їх на кружальця, посолити, поперчити і викласти копичкою на тарелі. Полити майонезом, виготовленим з 2 жовтків і олії, скропити оцтом. Зеленину прикрасити яйцями і салатом.

АНГЛІЙСЬКА ЗЕЛЕНИНА. Почистити селеру, порізати її на невеличкі кубики і заварити у підсоленій воді. Тоді воду відцідити, селеру вимішати з майонезом, додати 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложку гірчиці, посипати посіченою зеленню петрушки, заправити оцтом з олією, посолити, поперчити і посипати цукром. Прикрасити ікрою, вареними яйцями і листками селери.

ЗЕЛЕНИНА У ЛЕДЕНЦІ. Охолодити круглу форму, дно її залити міцним бульйоном і застудити. Відтак поступово доливати бульйон, щоб він застиг на стінках форми товщиною з палець. Окремо приготувати зеленину: порізати на кубики запарений кип'ятком горошок, варену зелену квасолю, моркву, буряки, селеру. Все це вимішати з кількома ложками бульйону і наповнити форму. Поставити в холодне місце і застудити. Перед подачею на стіл форму на хвилину поставити в теплу воду і перекинути на таріль. Леденець прикрасити вареними яйцями і салатом.

ЗЕЛЕНИНА З КАПУСТИ, ПОМІДОРІВ І ОГІРКІВ. Пошаткувати головку капусти, окремо порізати 6 помідорів, 6 огірків, посолити і залишити на добу. Заварити оцет з корінням, але без лаврового листя, додати 250 г цукру і ще заварити. Ярину відтиснути, викласти у посудину з гарячим смальцем, залити завареним оцтом і варити протягом 5 хв. Коли охолоне (під кришкою), розкласти її у банки і закрити.

ЗЕЛЕНИНА З СИНЬОЇ КАПУСТИ. Синю капусту дрібно порізати, добре посолити і залишити на добу. Заварити оцет з корінням, цибулею і гірчицею, додати 2—3 порізані стручки зеленої паприки, 2—3 ч. ложки цукру. Вкинути туди порізну капусту, заварити ще раз, охолодити, розкласти у банки і закрити.

Парені

ПАРЕНЬ З КАПУСТИ. Зварити 2 головки капусти, відцідити, відтиснути, перемолоти і ще раз відтиснути. Розтерти 4 жовтки з 1 ст. ложкою масла, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложками цукру, тоді додати капусту, 4 ст. ложки тертої булки, посолити і вимішати з піною білків. Окремо запарити великі капустяні листки і розкласти їх на полотні, яке попередньо занурити в кип'яток, потім викрутити і змастити маслом. Вимішану масу розкласти на листки, згорнути, надати їм форму головки і легко зав'язати полотном, бо парень у процесі варіння наростає. Варити протягом 1 год. Перед подачею на стіл полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

КАРТОПЛЯНИЙ ПАРЕНЬ З ШИНКОЮ. Потовкти 300 г вареної картоплі. Розтерти до утворення піни 100 г масла, вбити по одному 3 яйця і 3 жовтки, додати 300 г дрібно порізаної шинки. Все це вимішати з картоплею і пекти у духовці протягом 1 год. Викласти на полумисок, посипати тертим сиром і полити маслом.

ПАРЕНЬ З РИСУ. I в а р і а н т. Зварити 1/2 кг розсипчастого рису. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла і 4 жовтки, додати 2—3 ст. ложки посічених білих грибів або підсмажених з цибулею печериць, 2—3 ст. ложки тертого гострого сиру, 1/4 л сметани. Все це вимішати з рисом і піною білків і зварити на парі. Подавати з грибною підливою.

II в а р і а н т. 140 г рису заварити з 2/3 л молока. Коли рис охолоне, домішати до нього 100 г масла, 1 яйце, 5 жовтків, трохи солі, піну з білків. Окремо приготувати 200 г масляної підливи. Порізати шматок телячої печені, 10—20 ракових шийок, кілька підсмажених на маслі печериць, кілька шматочків цвітної капусти, все це вимішати з масляною підливою і заварити. Додати 2 жовтки, розведені 2 ст. ложками бульйону, і ще раз заварити. Форму змастити маслом, дно викласти грибами і шпарагами, на це покласти половину рису, тоді приготовлену мішанину і прикрити другою половиною рису. Варити на парі протягом 3/4 год.

ПАРЕНЬ З БУЛКИ. 1/4 кг тертої булки запарити молоком. Розтерти 1 ст. ложку масла з 5 жовтками, додати 1 ч. ложку кропу, 1 ст. ложку посіченого гіркого мигдалю. Цю масу вимішати з булкою, піною білків і зварити на парі. Подавати з підсмаженим маслом або підливою з хрону.

ПАРЕНЬ З ГОРОХУ. Протерти через сито 1/2 кг вареного сухого гороху і 5 варених картоплин, вимішати з дрібнопосіченою присмаженою цибулею, кропом і петрушкою, 4 жовтками і піною білків. Цю масу викласти в форму, змащену маслом і посипану тертою булкою, і зварити на парі. Подавати на стіл з підсмаженою цибулею.

ПАРЕНЬ З КАРТОПЛІ. 1 кг вареної картоплі протерти через сито, додати дрібно посіченої, підсмаженої на маслі цибулі, зелені петрушки, кропу. Окремо розтерти 4 жовтки з 1 ст. ложкою масла, додати 3 ст. ложки вершків, вимішати з картоплею і піною білків. Цю масу викласти в форму, змащену маслом і посипану тертою булкою, і варити на парі. Подавати з хроновою, грибною або будь-якою іншою підливою.

ПАРЕНЬ З КАРТОПЛІ І ОСЕЛЕДЦЯ. Готувати його так само, як і парень з картоплі, додавши 2—3 вимочені посічені оселедці (без костей), а замість вершків 1/2 склянки сметани. Подавати з підсмаженою тертою булкою.

ПАРЕНЬ З ПОМІДОРІВ. 10 помідорів заварити і протерти через сито. Окремо потовкти 1 кг вареної картоплі з 1 ст. ложкою масла, 3 яйцями, перцем, додати протерті помідори і зварити у формі на парі або запекти у духовці. Тоді викласти на полумисок, посипати тертим гострим сиром і подати на стіл з маслом або з помідоровою підливою.

ПАРЕНЬ З ГАРБУЗА. Чвертку гарбуза середньої величини очистити від шкірки, порізати на шматки, заварити у підсоленій воді і протерти через сито. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла з 4 жовтками, додати 3 ст. ложки тертої булки, кілька дрібно посічених зерен мигдалю, 2—3 ч. ложки цукру. Все це вимішати з протертим гарбузом і піною білків, долити чарку рому, викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму, зварити на парі. Подати з маслом або ванільним шодо.

ПАРЕНЬ З МОРКВИ. 1/4 кг вареної моркви протерти через сито. Розтерти 1 ст. ложку масла з 4 жовтками, додати 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ст. ложку цукру, 2 ст. ложки тертого гострого сиру, трохи мускатного горіха, піну білків, посолити. Цю масу вимішати з протертою морквою і наповнити змащену маслом і посипану тертою булкою форму. Варити на парі протягом 1 год. Тоді викласти на полумисок і полити маслом з присмаженою тертою булкою.

ПАРЕНЬ ЗІ ШПИНАТУ. Шпинат зварити, відтиснути, посікти, додати 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 4 жовтки, порізані на кубики грінки з булки, піну білків, посолити і поперчити. Все це вимішати і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму і заварити на парі. Полити маслом, при бажанні додати часнику.

ПАРЕНЬ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. 2—3 головки цвітної капусти розділити на шматочки, зварити в підсоленій воді (стежити, щоб не переварилися). Окремо приготувати запражку, додати до неї 1/2 л сметани і, коли охолоне, вбити по одному 4 жовтки, додати 1 ч. ложку кропу і зелені петрушки. Все це вимішати з цвітною капустою, піною білків і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму. Варити протягом 1 год на парі. Подавати з грибною підливою.

ПАРЕНЬ З КАПУСТИ І РИСУ. Зварити велику головку капусти. Приготувати таку начинку: зварити 120 г рису, посікти 4 варених на круто яєць, 40 г грибів, підсмажити на маслі 1 цибулину, посолити, поперчити і вимішати. Цю начинку викласти між листками капусти, головку міцно зв'язати полотном і варити протягом 1 год. Тоді викласти на полумисок і полити перетопленим маслом.

Яйця

ЯЙЦЯ ПО-МАДЯРСЬКИ. Зварити 15 яєць (не на дуже твердо), почистити їх і викласти у воду. Тоді взяти 15 помідорів, вирізати з них серединки, посолити, поперчити і вставити в них яйця. Викласти на змащений маслом бляшаний лист, полити підливою з паприки і запекти у духовці протягом 10 хв. Подавати на стіл гарячими, з підливою.

ЯЙЦЯ ПО-НОРМАНДСЬКИ. Зварити на круто 20 яєць, охолодити їх у воді. Приготувати запражку, додати до неї 1/2 л юшки з риби, 4—5 порізаних печериць, трохи мускатного горіха і варити протягом 1 год. До цієї підливи додати 4 жовтки, розтерті з 1 склянкою вершків, протерти через сито і заварити. Почищені варені яйця витерти, вмочати у підливу, обкачати в тертій булці, тоді вмочати в розбите яйце, обкачати ще раз у булці і випекти у духовці на смальці. Подавати гарячими, посипаними зеленню.

ЯЙЦЯ ПО-ТІРОЛЬСЬКИ. Зварити на круто 6 яєць, почистити, розрізати їх повздовж і вийняти жовтки. Тоді приготувати таку начинку: зварити шматок курятини (зняти шкірку і кості), 300 г шинки, ярину, кілька печериць і дрібно посікти. До цієї маси додати розтерті жовтки, посічену зелень петрушки, 1 ст. ложку масла, розтертого з 1 ст. ложкою муки, розвести бульйоном, вимішати і начинити половинки білків. Скласти їх по двоє, викласти в посудину, залити підливою, посипати тертою булкою і запекти у духовці. Подавати гарячими.

НАДІВАНІ ЯЙЦЯ. Зварити на круто 6 яєць, почистити, розрізати повздовж і вийняти жовтки. Тоді приготувати таку начинку: шматок вареної риби, вимоченого філе оселедця і варені жовтки перемолоти на м'ясорубці, посолити, поперчити, додати 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку гірчиці, 1 ст. ложку тертої булки і добре вимішати. Цією начинкою наповнити половинки білків, викласти їх на полумисок, залити бульйоном з телячих ніжок і застудити. Подавати з гірчичною підливою.

ЯЙЦЯ З ПОМІДОРОВОЮ ПІДЛИВОЮ. Зварити яйця «в мішечку», почистити, покласти у риночку, залити помідоровою підливою і поставити на кілька хвилин у духовку. Подавати на стіл гарячими.

ГРІНКИ З ЯЄЦЬ. Збити на піну 6 яєць, додати муки, зелені петрушки, посолити і вимішати тісто, як на налисники. Тоді обережно перелити його у полотно, зав'язати і зварити в кип'ятку. Відтак охолодити на ситі, розгорнути і порізати на грінки. Вмочати в яйце, обсипати тертою булкою і підсмажити на маслі. Подати на полумиску зі шпинатом, кольрабі або морквою.

ЯЙЦЯ З САРДИНАМИ. Зварити на круто 6 яєць, розрізати їх повздовж. Окремо порізати на смужки 120 г вимочених сардин, покласти їх у ринку, змащену маслом, додати посічену цибулину і половинки яєць, залити 1/4 л сметани, посипати зрізанцем, зеленню петрушки, зверху покласти 2—3 печериці. Все це викласти на полумисок. Перед подачею на стіл прикрасити підсмаженою картоплею.

ЯЙЦЯ В ПІДЛИВІ. Зварити 10 яєць і охолодити їх у воді. Окремо приготувати масляну підливу з 2 ст. ложками гірчиці і 1 ч. ложкою паленого цукру. Яйця почистити, викласти на таріль, полити підливою і підсмажити в гарячій духовці.

ПЕЧЕНІ ЯЙЦЯ. Зварити на круто 6 яєць, охолодити їх у воді, почистити, тоді зверху і знизу відрізати кінчики білка так, щоб яйця могли стояти на полумиску. З одного боку яйця надрізати і вийняти жовтки. Перемолоти 2 вимочені оселедці, розтерти їх з жовтками і 1 ст. ложкою масла, додати 2 ст. ложки тертої булки, перцю, посіченої зелені петрушки, 4 ст. ложки сметани, підсмажену цибулю і посолити. Вимішати і цією начинкою наповнити білки. Розбити 2 сирі яйця, вмочати в них начинені яйця, посипати тертою булкою і покласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку, підсмажити у духовці. Окремо приготувати запражку, долити сметани, трохи бульйону, додати 2—3 посічені варені гриби, цибулі-зрізанця, скропити лимонним соком, заварити і цією підливою полити викладені на полумиску яйця.

ЯЄШНЯ З ОСЕЛЕДЦЕМ. Збити 4 яєць, вимішати їх з дрібно посіченим філе оселедця, додати зелені петрушки, кропу, 1 ч. ложку тертого гострого сиру. Вилити на сковорідку з розтопленим маслом і підсмажити з обох боків. Звинути і поставити на 2—3 хв у духовку. Подавати на стіл з кропивною підливою.

ЯЙЦЯ З ХРОНОМ. Яйця підсмажити на сковороді, тоді перекласти на полумисок. Окремо потерти корінь хрону, додати до нього 1 склянку сметани, 1 ст. ложку муки, 1/2 ч. ложки цукру. Все це заварити, полити яйця, зверху посипати підсмаженою на маслі тертою булкою.

САДЖЕНІ ЯЙЦЯ. Заварити 1 склянку води з 1 ст. ложкою оцту, додати 1 ст. ложку масла і посолити. Коли рідина закипить' додати 1/2 склянки сметани, розмішаної з 1 ст. ложкою муки і 1 ч. ложкою цукру. В цю підливу обережно розбивати яйця. Коли білок скипиться, яйця вийняти шумівкою на полумисок, залити підливою і посипати зеленню петрушки. Подавати на стіл з картопляним пюре.

ЯЄШНЯ. Збити 4 яєць, посолити і додати 4 ст. ложки сметани. Тоді вилити на сковороду з розтопленим маслом. Смажити на повільному вогні, безупинно помішуючи.

ОМЛЕТ. Збити 6 яєць, посолити, поперчити, посипати посіченою зеленню петрушки. Розтопити на сковороді 1 ст. ложку смальцю і 1 ст. ложку масла, влити яйця. На середину покласти 120 г порізаної на кубики шинки, посипати кропом і зеленню петрушки. Омлет звинути ножем, потримати ще хвилинку на сковороді, відтак викласти на таріль.

ЯЙЦЯ З КАРТОПЛЕЮ. Порізати на кружальця 5—6 картоплин і таку ж кількість зварених на круто яєць. На дно посудини покласти 50 г масла, 1 ст. ложку сметани, тоді шар картоплі і шар яєць, посолити і знову викласти шарами картоплю і яйця. Зверху шар картоплі полити сметаною, посипати тертою булкою і випікати у духовці на повільному вогні.

КАЧИНІ ЯЙЦЯ. Яйця зварити на круто, почистити, розрізати повздовж і вийняти жовтки. Білки начинити дрібно посіченою ковбасою, скласти дві половини разом, покласти у риночку і залити теплим бульйоном. Перед подачею на стіл кожне начинене яйце викласти на листок зеленого салату, посипати протертими через сито жовтками.

Гриби

НАДІВАНА ГРИБАМИ КАРТОПЛЯ. Зварити сушені або почищені свіжі гриби і дрібно посікти. Підсмажити на маслі кілька посічених цибулин, змішати їх з грибами, додати тертої булки, 2 жовтки, 1 яйце, посолити і поперчити. Почистити сирі картоплини, вийняти з них середину і наповнити начинкою. Запекти у духовці на маслі, в бульйоні або в грибному відварі.

ГРИБНА НАЧИНКА ДО ПИРОГІВ. Зварити 120 г сушених грибів, відцідити і дуже дрібно посікти. Підсмажити на маслі 2 посічені цибулини, з'єднати з грибами, посолити і поперчити.

БОРОВИКИ В ЯЙЦІ. Підсмажити на маслі з посіченою цибулею порізані на шматочки молоді боровики. Тоді охолодити їх, посолити, вмочати в розбите яйце, обкачати в тертій булці і підсмажити з обох боків на гарячому маслі. Подавати до капусти або м'яса.

СМАЖЕНІ ГРИБИ. Шапочки молодих боровиків помити, посолити, поперчити і підсмажити на маслі з посіченою цибулею. Смажити під кришкою, а коли пустять сік, зарум'янити і подати на стіл.

ГРИБИ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищені гриби порізати, промити і викласти на сито. Коли вода стече, покласти гриби у ринку, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати протягом 1 год на повільному вог-

ні, час від часу помішуючи, щоб не пригоріли. Через годину посолити, залити сметаною і тушкувати, поки загуснуть.

РИЖИКИ В МАСЛІ. 1 кг рижиків промити, посолити і висипати на сковороду з розтопленим маслом. Коли пустять сік, додати посічену спечену цибулю, петрушку і 1/2 селери. Все це вимішати і тушкувати на повільному вогні. Коли сік випариться, гриби поперчити і подати на стіл.

РИЖИКИ НА ЗИМУ. 4 кг свіжих середньої величини рижиків промити, просушити і витерти досуха. Тоді висипати у посудину, додати 1 кг масла і тушкувати, поки воно не стане прозорим. Гриби час від часу помішувати, щоб не пригоріли. Відтак розкласти їх у банки і залити маслом, в якому вони тушкувалися. Коли вистигнуть, простерилізувати протягом 15 хв у кип'ятку і закрити кришкою. Перед вживанням банку поставити у теплу воду, щоб масло розтопилося. Викласти рижики у риночку, додати тертої булки, посолити, поперчити і підігріти, але не смажити, бо рижики стверднуть.

МАРИНОВАНІ РИЖИКИ. Рижики промити і викласти у ринку, пересипати кружальцями цибулі, накрити і тушкувати, час від часу струшуючи ринку, щоб не пригоріли. Відтак долити 1 склянку оцту і заварити. Рижики розкласти у банки, залити холодним переваренним оцтом, банку зав'язати і зберігати в сухому холодному місці. Перед вживанням посолити і полити олією. Подавати до картоплі або м'яса.

КВАШЕНІ РИЖИКИ. Рижики промити, просушити і витерти досуха. Тоді викласти в бочку або в горщик, пересипати сіллю і цибулею, щільно накрити і притиснути каменем. Перед вживанням промити, порізати на смужки, посолити, полити олією, оцтом і посипати пахучим перцем.

ОПЕНЬКИ ЗІ СМЕТАНОЮ. Опеньки почистити, помити, дрібно порізати і тушкувати на сковороді з маслом, додавши посічену цибулину, час від часу помішувати, щоб гриби не пригоріли. Під кінець всипати 1 ст. ложку муки, долити сметану, посолити, вимішати і ще кілька хвилин тушкувати.

МАРИНОВАНІ ПЕЧЕРИЦІ. Молоді печериці обібрати від шкірки, помити і заварити в підсоленій воді. Тоді розкласти у банки, залити холодним оцтом, переваренним з корінням.

ПЕЧЕРИЦІ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Почистити 1/2 кг печериць, витиснути сік з 1 лимона, розвести 3 ст. ложками води, посолити. Налити в посудину 1/4 л холодної води, висипати туди печериці і варити протягом 5 хв. Коли вистигнуть, розкласти у банки і простерилізувати у кип'ятку протягом 1 год.

ЕСЕНЦІЯ З ПЕЧЕРИЦЬ. Невеличкі печериці (1/2 кг) помити, добре посолити і вимішати з 120 г посіченої цибулі, додати зубчик часнику, 10 зерен пахучого перцю, 2 лаврові листки, кілька гвоздик, трохи мускатного горіха, вимішати і тримати в теплому місці протягом 3 діб. Тоді все це кілька годин варити на повільному вогні, час від часу доливаючи по 1 ст. ложці вина. Відтак протерти через рідке сито, а решту витиснути через полотно. Цю масу відстояти протягом 24 год, розлити у невеличкі пляшечки, закоркувати і покрити лаком, зберігати в сухому холодному місці. Витяг (есенція) повинен бути густий, як сироп. Вживається до підлив.

ТОВЧЕНІ ПЕЧЕРИЦІ. Молоді печериці почистити, настромити на патичок і висушити на сонці. Тоді потовкти їх у ступі, пересіяти через сито, рештки ще раз потовкти. Зберігати в скляному або бляшаному закритому посуді. Використовується до печені, зразів, паштетів, гострих підлив.

СМАЖЕНІ НАДІВАНІ ПЕЧЕРИЦІ. Шапочки великих печериць почистити і проварити протягом 5 хв у підсоленому кип'ятку з лимонним соком, відцідити. Тоді приготувати таку начинку: невеликі печериці посікти, підсмажити на маслі з цибулею, посолити, поперчити, додати тертої булки, 2 яєць і вимішати. Цією начинкою наповнити шапочки варених печериць. Вмочати їх в яйце, посипати тертою булкою і смажити на маслі. Прикрасити зеленню петрушки.

ОЦТОВАНІ (МАРИНОВАНІ) ГРИБИ. З молодих грибів (боровиків, рижиків, опеньків) зняти шапочки і покласти їх у посудину, додати цибулі, солі, трохи води і тушкувати до готовності. Тоді налити оцту, додати чорного і пахучого перцю, 3—4 лаврові листки і кілька разів заварити. Коли охолонуть, розкласти у банки і простерилізувати, закрити кришками. Подавати до м'яса, ярини, зеленини.

НАДІВАНІ СМОРЖІ. Сморжі почистити, зварити в підсоленій воді. Підсмажити на маслі 1/4 кг телятини, кілька сморжів і шматок петрушки. Все це порізати, посолити, поперчити і охолодити. Додати вимочену в молоці булку, кілька ложок сметани, 2 жовтки, вимішати і протерти через сито. Цією начинкою наповнити ша-

почки сморжів. Покласти їх в риночку один на одного, посипати тертою булкою, січеною зеленню петрушки, залити сметаною і тушкувати під кришкою на повільному вогні. Під кінець поставити на кілька хвилин у духовку.

СУШЕНІ ГРИБИ. Молоді здорові гриби порізати на смужки, висушити їх на сонці або в печі, зберігати в паперових мішечках або в скляних банках. Перед вживанням кілька годин вимочувати в молоці, відтак — молоко злити, а гриби зварити у воді.

СОЛЕНІ ГРИБИ. Шапочки грибів вкинути у кип'яток і варити, поки виступить біла піна. Викласти їх на сито, щоб підсохли. Щільно заповнити грибами посудину, пересипаючи сіллю, накрити і притиснути каменем. Перед вживанням добре помити, підсмажити на маслі і залити сметаною.

КОНСЕРВОВАНІ ГРИБИ. Свіжі почищені гриби промити, витерти, відрізати надто великі ніжки і посолити. Щільно наповнити грибами на 3/4 літрові банки (ніжками вниз), простерилізувати і закрити кришками. Зберігати в холодному місці. Перед подачею на стіл кілька разів промити.

ГРИБНІ КОНСЕРВИ. Свіжі почищені і промиті гриби підсмажити на маслі, наповнити ними банки і залити маслом, на якому вони смажилися. Тоді закрити кришками і зберігати в холодному місці. З консервованих грибів можна зробити салат, додавати до яешні та ін.

ГРИБОВИЙ ВИТЯГ (ЕСЕНЦІЯ). Гриби посікти, зварити, відвар відлити в окрему посудину, тоді залити свіжою водою, зварити і знову відвар відлити. Відтак посолити і варити, поки не загусне. Розлити його у пляшки, закоркувати і покрити лаком. Використовується як приправа до ярини, бульйону, м'яса.

Супи, холодники, росоли

ХОЛОДНИКИ (ХОЛОДНІ ЮШКИ)

Холодні супи готують з фруктів та ярини, як зі свіжих, так і з сушених. Фрукти опускають в окріп на дуже короткий час, тоді протирають і заправляють густою сметаною. На чотири порції супу потрібно 1/4 л сметани. До юшки з яблук, груш та слив муки додавати небагато, а до юшки з вишень і чорниць більше. Усі фруктові юшки можна подавати на стіл і гарячими, з грінками.

ЯБЛУКІВКА І ГРУШІВКА. Яблука помити, порізати і зварити. Окремо зварити груші, додавши гвоздики і кориці. Узвар процідити, а фрукти протерти через сито. Розмішати з 1 ст. ложкою муки, додати цукру, сметани, прокип'ятити і охолодити. При подачі на стіл додати ще сметани.

ВИШНІВКА, МАЛИНІВКА І ПОРІЧНІВКА. Зварити ягоди з корицею (малину — з ваніліном) і цукром, узвар процідити через сито, а ягоди протерти. Розмішати з 1 ч. ложечкою крохмалю і прокип'ятити. Тоді заправити юшку сметаною і охолодити.

СЛИВ'ЯНКА. Запарити 1 кг свіжих слив, очистити від шкірки, залити водою та зварити. Розварені сливи протерти, додати 1/4 л сметани і проварити. До сметани додати 1 ч. ложку крохмалю, цукру і кориці (за смаком).

СУНИЦІВКА. 2 склянки свіжої густої сметани збити разом з 3 жовтками, додати 140 г цукру і продовжувати збивати в чавунному горщику до утворення густої піни. Тоді горщик поставити на гарячу плиту, весь час помішуючи, доки маса не загусне. Окремо протерти через густе сито 2 л суниць, долити 2 склянки сухого вина, перемішати і змішати з масою, приготовленою у чавунному горщику. До цього додати 1/2 л свіжих суниць, перемішати і охолодити. Подавати на стіл з бісквітом або грінками.

СУНИЧНИЙ ХОЛОДНИК. 1 л суниць варити в $1^1/_2$ л води, доки суниці не побіліють, тоді перетерти їх через сито. Окремо збити 1 л сметани з 1 жовтком і 1/2 склянки цукру, додати туди протерті суниці, прокип'ятити і охолодити. Подавати з грінками.

ОЖИНІВКА І ХОЛОДНИК З БУЗИНИ. 2 склянки спілих ягід ожини або бузини сполоснути, додати трохи кориці, 2 гвоздики, цедру з 1/4 лимона, 1/2 склянки цукру. Все це залити 1 л води і прокип'ятити. Окремо в склянці сухого вина розмішати 1 ч. ложку крохмалю так, щоб не було грудочок, і влити в киплячу юшку. Розмішати, додати сік з 1/2 лимона, протерти через сито і охолодити. Подавати з бісквітом або грінками.

ОГІРКОВИЙ ХОЛОДНИК. Прокип'ятити 1 л огіркового квасу (якщо він занадто кислий, розвести водою), зняти піну. Окремо дрібно посікти 2—3 варені червоні буряки, збити 1/2 л кислої сметани, порізати на кружальця 2 квашені огірки без шкірки, 3 варених яйця на чвертки і рибу на шматочки. Все це залити гарячим квасом, перемішати і охолодити. Взимку подавати гарячим.

ХОЛОДНИК ІЗ ШИНКОЮ. Взяти 3/4 л густої сметани, 1/2 л хлібного квасу, 1 ч. ложку гірчиці, 1 ч. ложку цукру. Все це посолити, залити гарячим м'ясним бульйоном, перемішати і охолодити. Подаючи на стіл, покласти в супницю шматок дрібно порізаної шинки.

М'ЯСНИЙ ХОЛОДНИК. З волового м'яса або телятини зварити міцний бульйон, процідити і залити борщем або хлібним квасом, щоб був кислуватий на смак. Окремо зварити кілька бурякових листків з кропом, охолодити, процідити і дати до гарячого бульйону. Тоді, весь час помішуючи, влити 1/2 л сметани (з розрахунку на 1 л бульйону). Суміш вимішати, додаючи порізані варені яйця, огірки, шматки будь-якої риби, телятини або грудки дробу. Охолодити, перед подачею на стіл у кожну тарілку покласти шматок льоду.

ЛИМОННИЙ ХОЛОДНИК. Натерти шкірку з 2 лимонів, потовкти з цукром і залити 1 л молока, змішаного з 1/2 л вершків. Тоді витиснути сік з 2 лимонів і збивати суміш протягом 1 год, відтак подавати на стіл.

ВИРІВСЬКА КВАША. 1 л житньої муки запарити в чавунному горщику з 3 л води, залишити на 2 дні в теплому місці, тоді процідити і варити протягом 1 год. Окремо взяти 1/2 склянки пшона, розтерти його в макітрі на муку, вимішати з виготовленою сумішшю і проварити. Їсти квашу холодною.

Супи

ПЕРЛОВИЙ КЛЕЇК НА БУЛЬЙОНІ. Зварити негустий м'ясний бульйон. Окремо зварити склянку перлової крупи, додати 1 ст. ложку масла, 1 склянку сметани. Все це розвести бульйоном і ще раз проварити, посипати розтертими 2 зубцями часнику. Для поліпшення смаку до клеїку можна додати кілька порізаних на кубики картоплин.

КВАСОЛЕВИЙ СУП. До 2 л води додати ярину, свинячу або волову мозкову кістку, 1 склянку квасолі і поставити варити. Коли квасоля зм'якне, додати 4 картоплини, порізані на кубики, під кінець додати запражку з 1 ст. ложки муки і влити рідке тісто, замішане на 1 яйці.

СУП ІЗ ШПИНАТУ. Молоде листя шпинату посікти, підсмажити на маслі і розвести бульйоном. Склянку сметани розмішати з 1 ч. ложкою муки і влити у шпинат. Проварити і подавати з рисом.

ГОРІХОВИЙ СУП. 1 склянку лущених волоських горіхів посікти і потовкти у ступі, залити 4 склянками води, протерти через сито. До цієї гущі долити 1 л молока і проварити на повільному вогні. Тоді посипати цукром, додати кориці та ізюму.

ХЛІБНИЙ СУП. Протерти на тертці хлібні шкірки, залити їх 1 склянкою вина і 2 склянками води, посипати цукром до смаку, додати 1 ч. ложку коньяку. Суп проварити і заправити жовтками.

КУКУРУДЗЯНКА. 1/2 л кукурудзяної крупи залити 2 л окропу і поставити на вогонь. Коли звариться, додати 1 ст. ложку масла.

ЦИБУЛІВКА. Почистити 8 цибулин і вимочити їх протягом 1/2 год у воді. Тоді порізати, покласти до ринки, додати 60 г масла і тушкувати, поки вода не виввариться. Заправити запражкою, влити 3 л бульйону і варити протягом 1 год. Відтак розмішати 2 жовтки з кількома ложками теплого бульйону, влити у ринку і довести до кипіння. Подавати з грінками.

ВІВСЯНКА. Зварити 3 ст. ложки вівсяної муки у 1/2 л води, додавши морквину, селеру, 1 ст. ложку масла, 5 порізаних картоплин і посолити.

ЗАКАРПАТСЬКА ГАРБУЗІВКА. Почистити і порізати гарбуз, зварити, щоб був м'який, і протерти через сито. Тоді додати запражку, за бажанням заправити сметаною, вершками або молоком і жовтком. Замість молока і запражки можна додати пшона. Посолити і посипати цукром.

КЛЕЇК ДЛЯ ДІТЕЙ. Клеїк готують з перлової, ячмінної або вівсяної крупи. Найсмачніший він з ячмінної, найпоживніший з вівсяної. 1/2 л крупи промити водою, всипати в чавунний горщик і залити 1/2 л води. Варити без солі на повільному вогні, додавши 1 ст. ложку масла. Весь час помішувати, щоб каша не пригоріла. При варінні зверху виділяється білий клеїк, який потрібно зібрати в окремий посуд. Зварену кашу протерти і теж зібрати клеїк, хоча він буде гірший від зібраного зверху. Перед подачею на стіл кашу посолити і заправити маслом. З зібраного клеїку зварити суп, додавши ізюм, мигдаль і цукор. Подавати з грінками.

СУП ІЗ СВІЖИХ РИЖИКІВ АБО ПЕЧЕРИЦЬ. Рижики або печериці почистити, старанно промити, тоненько порізати і зварити у відварі з ярини, посолити (печериці варяться довше, ніж рижики). Коли гриби зм'якнуть, додати розтопленого масла (без муки). В цьому ж відварі зварити галушки. Зверху посипати січеною зеленою петрушкою.

ГРИБІВКА. Зварити 100 г сухих білих грибів, процідити, гриби перемолоти. Воду, в якій варились гриби, влити у заздалегідь приготовлений відвар з ярини, додати туди змелені гриби і кілька порізаних картоплин. Зварити з галушками, які виготовити таким чином: замісити тісто, як на вареники, розкачати, порізати на «пальчики» і вкинути у киплячу грибівку. Заправити маслом або підсмаженою олією. Розраховано на 4 порції.

СУП ІЗ ПОТРУШКІВ. Взяти будь-які потрушки, почистити і добре промити, з шийок зняти шкірку, печінки і шлунки відкласти, а з решти зварити бульйон, додавши до нього ярину. Печінки і шлунки дрібно посікти, додати булку, замочену в молоці, 1 ст. ложку посіченої і підсмаженої на маслі цибулі, 2 сирі жовтки. Перемішати і цією масою начинити шкірку шийок, зашити їх білою ниткою і проварити в бульйоні. Окремо зварити перлову кашу з маслом, додати до неї 1 жовток, 2 ст. ложки квасної сметани і обережно вимішати з бульйоном. Перед подачею шийки порізати кружечками і вкинути в бульйон.

РИБНИЙ СУП. Зварити юшку з голови сома, осетра або будь-якої іншої риби, додавши ярину, перець, лавровий лист, сіль. Юшку процідити, додати порізану моркву, картоплю, цілу цибулину в лушпинні і поставити на вогонь. Тоді додати зварену до півготовності в воді з оцтом рибу, кілька протертих помідорів та кружальця порізаних малосольних огірків. Замість оцту можна використати лимонний сік. Коли ярина готова, вийняти цибулину, додати кілька оливок і заправити запражкою на маслі або олії.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ. Картоплю зварити, відцідити, протерти або перемолоти з 1 склянкою розтопленого масла, поливаючи м'ясним бульйоном або відваром з ярини. Домішати 2 жовтки з мукою або запражку. Зверху посипати зеленою петрушкою або кропом.

КАРТОПЛІВКА. Картоплівку можна варити по-різному, але найсмачніша вона на м'ясному бульйоні. У бульйон покласти петрушку і порізану на скибки або кубики картоплю (картоплі повинно бути доволі багато). Коли картопля звариться, додати запражку і добре вимішати.

Пісну картоплівку можна приготувати на відварі ярини. Перед подачею на стіл посипати зеленню петрушки, кропу, додати окремо зварену і перемелену ярину.

ПЛЮТИНЕЦЬКА ЯРИНІВКА. Зварити, посоливши, різну ярину: моркву, кольрабі, селеру, петрушку, картоплю та ін. Тоді протерти через сито і полити відваром, у якому вона варилася (замість відвару з ярини можна використовувати і м'ясний бульйон). Бульйон довести до кипіння, заправити запражкою, обережно влити 2 жовтки і посипати зеленню петрушки. Охолодити і подавати з грінками.

ЦИТРИНІВКА З РИСОМ. Зварити 200 г рису зі шматком масла, добре вимішати, залити його 1 склянкою сметани, 1 жовтком і соком з 1 лимона. Розбавити міцним бульйоном, довести до кипіння. Перед подачею додати тоненькі кружальця лимона без кісточок, посипати кропом і заправити сметаною.
Замість рису можна використати перлову крупу, зварену з маслом.

ГРИБІВКА. Зварити юшку з гусячих або індичих потрушків з яриною і грибами (на 4 порції — 100 г сушених грибів). Окремо з 1 склянки перлової крупи зварити кашу, заправити її 1 ст. ложкою масла, добре розтерти і залити 1 склянкою сметани. Все це розвести юшкою, прокип'ятити і подавати на стіл. Для пісної грибівки юшку варити з ярини і грибів. Гриби дрібно посікти.

СУП ІЗ ГАЛУШКАМИ. З волових кісток зварити бульйон, додавши ярину і 2 сушені гриби. Окремо посікти м'ясо, додати вимочену в бульйоні булку, підсмажену на маслі цибулю і жовток. Усе це добре вимішати і виробити галушки величиною з волоський горіх, посипати їх мукою і злегка підсмажити на гарячому маслі. До бульйону додати дрібно порізану ярину, підсмажені на маслі кружальця вареної картоплі і проварити разом з галушками.

СМЕТАННИЙ СУП. Зварити м'ясний бульйон. Підсмажити 1 ст. ложку муки з 1 ст. ложкою масла і 2 ст. ложками тертого сиру, безперервно помішуючи до утворення однорідної маси. Відтак у цьому розвести 1 л свіжої сметани, заварити і заправити 2 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою холодного бульйону. Не кип'ятити і залити чистим бульйоном. До супу подати варені макарони, окремо на тарілці — тертий сир.

СУП З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон з яриною. 2 головки цвітної капусти залити холодною підсоленою водою і

проварити. Воду злити, капусту посікти і розварити в бульйоні. Тоді протерти через сито разом із вареною петрушкою і селерою (моркву не протирати) і ще раз прокип'ятити в бульйоні. Юшка повинна бути доволі густа. Заправити її білою запражкою (1 ст. ложка масла і 1 ст. ложка муки). До супниці влити 1 жовток, розведений 1 ст. ложкою холодного бульйону, поволі доливаючи, щоб жовток не зварився. Подавати з грінками або паштетиками.

ГОРОХІВКА. 1 кг гороху залити 3 л води, прокип'ятити, воду злити і залити свіжим кип'ятком, варити до готовності. Окремо зварити 1/2 кг свинини, ошпарений кип'ятком свинячий хвіст або 1/2 кг свіжої вудженини. Варений горох перетерти, залити м'ясним бульйоном і заправити запражкою. До юшки додати шматочки свинини або вудженини. Подавати з грінками. До супниці насипати дрібку майорану.
Для пісної горохової юшки взяти більші порції гороху і масла. Юшку можна подавати з перловою кашею, литим тістом, з порізаними на кружечки квашеними огірками.

ГОРОХІВКА З ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ. 2 кг зеленого горошку зварити з яриною, протерти через сито, поливаючи бульйоном. Юшку заправити запражкою (1 ст. ложка масла і 1/2 ст. ложки муки), 2 жовтками і довести до кипіння. Подавати на стіл з грінками або макаронами.

ГОРОХОВЕ ПЮРЕ. Порізати на шматочки 5—6 морквин, 2 петрушки, селеру, 5—6 картоплин, додати 50 г масла, 2—3 ст. ложки води і зварити. Окремо зварити 3—4 ст. ложки зеленого горошку або квасолі (сої). Все це добре перетерти через сито і залити бульйоном. Можна домішати сметани. Подавати з грінками з булки. Для поліпшення смаку додати шматочки ковбаси.

СУП З ЩАВЛЮ. Зварити м'ясний бульйон. Посікти таку кількість щавлю, щоб юшка була в міру кисла. Посічений щавель підсмажити на маслі, сметану розмішати з 1 ст. ложкою муки, усе це з'єднати з бульйоном, довести до кипіння і подавати на стіл. Для поліпшення смаку суп можна заправити 4 жовтками, розведеними холодним бульйоном, безперервно помішуючи, щоб жовтки не зварилися. До супу подавати кружальця варених яєць. Взимку цей суп можна готувати з маринованого або сушеного щавлю з доданням лимонної кислоти.

СУП З ПОМІДОРІВ. Зварити м'ясний бульйон. З розрахунку на 4 порції взяти 4 середньої величини помідори, порізати їх на скибки і 1/2 год тушкувати на маслі, час від часу підливаючи водою

або бульйоном. Тоді додати кілька шматочків булки, процідити масу через рідке сито, розвести бульйоном і заправити 1/2 л сметани з 1 ст. ложкою муки. До супу додати густо зварений і промитий холодною водою рис. Можна також подавати з грінками.

СУП З БАКЛАЖАНІВ. Порізати підсмажені на маслі 2 баклажани, протерти їх через сито або розтерти в мисці, влити в бульйон, посолити і посипати цукром. Варити на повільному вогні. Розвести 1 ч. ложку муки з 1 склянкою сметани, влити в бульйон і довести до кипіння. Заправити суп жовтком, розведеним з 1 ст. ложкою холодного бульйону. Перед подачею на стіл додати густо зварений і промитий холодною водою рис.

СУП З КРУПОЮ. Зварити м'ясний бульйон, додати 2—3 гриби та 2 ст. ложки квасолі (сої). Окремо зварити перлову або ячмінну кашу з маслом, слідкуючи, щоб крупа не розварилась і не позліплювалась. Готову кашу всипати у бульйон і ще раз проварити. Перед подачею на стіл посипати зеленню петрушки, м'ясо порізати на шматки. До супу можна додати кружальця картоплі та окремо тушковану ярину.

СУП З ГОСТРОГО СИРУ. Зварити м'ясний бульйон. Окремо на сковороді розтопити 1 ст. ложку масла або смальцю, всипати 20 г тертого гострого твердого сиру, підсмажити, долити 1 склянку теплої води, проварити, влити у бульйон. Тоді всипати макарони і варити до готовності.

СУП З САВОЙСЬКОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон. Головку савойської капусти дрібно посікти, запарити кип'ятком і підсмажити на маслі. Після цього вимішати з вареним рисом і залити бульйоном. Подавати з тертим гострим твердим сиром (на 4 порції достатньо 10 г сиру).

СУП З СЕЛЕРИ. Зварити м'ясний бульйон. Пошаткувати 1—2 селери, посікти цибулю і разом підсмажити на маслі або смальці, поки зарум'яниться. Посипати мукою, вкинути у бульйон і прокип'ятити. Посолити, поперчити і подавати з грінками. Замість бульйону можна використати відвар з ярини або грибів.

УГОРСЬКИЙ СУП. Порізати 1 велику цибулину, підсмажити її на маслі до золотистого кольору, посипати червоною паприкою, додати порізане шматочками м'ясо, скропити оцтом, додати цедру з 1 лимона, кмин і подрібнений зубчик часнику. Все це добре вимішати і підсмажити на маслі. Коли маса загусне, посипати мукою і залити попередньо звареним бульйоном. Почистити кілька

картоплин, порізати їх на кубики і додати до супу, варити до готовності.

БУЛЬЙОНИ (М'ЯСНІ ЮШКИ)

ЗВИЧАЙНА ЮШКА. 1/2 кг волового м'яса (крижівка, лопатка, шия, ребро, грудинка, карк) залити холодною водою і варити протягом 1 год на повільному вогні. Зібрати піну, посолити, додати ярину: 3—4 петрушки, кольрабі, селеру, моркву, печену цибулину, 2—3 сушених гриби, зубчик часнику, четвертину савойської і шматок цвітної капусти. Телятину перед варінням запарити кип'ятком і залишити в ньому на 10 хв (бульйон з незапареної телятини має білий колір).
У залежності від виду м'яса юшку варити 3—5 год. Перед подачею на стіл юшка повинна постояти, щоб освітлилась.
Дуже міцний бульйон слід зберігати в емальованому посуді, без солі і ярини. Щоб бульйон був прозорим, збити піну з 1 білка, влити його в бульйон і легко заварити. Білок згортається і поглинає всі дрібні частинки, які при процідженні бульйону залишаються на марлі.

ФРАНЦУЗЬКИЙ БУЛЬЙОН. На 4 порції взяти 2 л води, 2 кг волового м'яса, 2 курячі потрушки, 200 г костей, 20 г печінки, 2—3 морквини, 1 кольрабі, 20 г солі, чорний перець, кріп, 50 г сушеного гороху, 1 посічену петрушку, 1 селеру, 1 лавровий листок, 1 цибулину, 1 зубчик часнику, 2 гвоздики. М'ясо, кості, печінку і перець варити 1 год. Тоді зняти піну, додати решту ярини і спеції, варити на повільному вогні. Через 2—4 год зібрати зверху жир, процідити. Щоб бульйон вийшов темним, слід додати паленого цукру. Окремо зварити капусту, картоплю, цвітну і брюссельську капусту, горошок, моркву, квасолю, додати до них жир, зібраний з бульйону, або топлене масло. Яриною обкласти відварене м'ясо, викладене на полумисок. До бульйону можна додати рис, саго, будь-яку крупу, галушки, макарони. Окремо подати грінки, підсмажені на маслі і обсипані тертим сиром, а до м'яса — корнішони, квашені огірки, червоні буряки.

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН. Курку або курчата, старанно випотрошені та помиті, залити холодною водою і варити, стежачи, щоб м'ясо не розварилося. Курку, особливо стару, варити 2—3 год. Тоді посолити і додати ярину. М'ясо використати для приготування страви зі сметаною, паприкою і рисом. Курячий бульйон подавати з рисом, будь-якою крупою, макаронами або твердими галушками.

ЮШКА З ЯРИНИ. Зварити м'ясний бульйон. Посікти моркву, 2 петрушки, 1 кольрабі, 1 селеру і тушкувати в маслі, доливаючи ложкою бульйон, поки ярина зм'якне і зарум'яниться. Додати дрібно посічену савойську капусту, 2 ст. ложки зеленого гороху, 1/4 головки цвітної капусти (попередньо ошпареної кип'ятком) і кілька головок брюссельської капусти. Всю цю ярину залити бульйоном і варити до готовності.
Влітку під час спеки юшку подавати холодною з шматочками льоду.

БУЛЬЙОН З ТЕЛЯТИНИ. Із телячих кісток і шматочків печені зварити бульйон, додати ярину і коріння. Окремо зварити 100 г рису. Коли бульйон буде готовий, відділити м'ясо від костей, потовкти його разом з рисом, перетерти через сито, поливаючи бульйоном. Перед подачею на стіл поступово влити в бульйон 3 жовтки, розведені з 1/2 л холодного молока. Подавати з грінками або макаронами.

БУЛЬЙОН З РИСОМ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ. Зварити м'ясний бульйон. Окремо взяти 1/2 кг рису, промити його і залити на 1/2 год холодною водою. Відцідити, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, посолити і варити 1/2 год. Коли рис зм'якне, додати до нього 100 г розтертого волового шпику (з великої кості) і варити на повільному вогні протягом 10 хв, весь час помішуючи. Потім додати 100 г масла, а під кінець 100 г тертого гострого сиру і посолити (при бажанні додати 1/2 ч. ложки шафрану). Рис викласти на тарілку гіркою. Його можна подавати як до бульйону, так і окремою стравою (при цьому рис заливають кількома ложками бульйону і подають окремо гострий сир).

БУЛЬЙОН ДІЄТИЧНИЙ. З телятини і потруху курки зварити міцний бульйон, додавши ярину, посолити. Варити якнайдовше на повільному вогні. Окремо зварити 1/2 кг ячмінної, рисової, перлової або вівсяної крупи з шматком масла. Стежити, щоб крупа не пригоріла і добре розварилася. Зварену кашу протерти через друшляк, заливаючи бульйоном. Страва повинна бути густою, як горохівка. Вона дуже корисна для людей, що перенесли хворобу. Такий бульйон можна посипати кропом і подати з грінками.

БАРАНІВКА. З 1/2 кг баранини зварити міцний бульйон, додавши ярину, лавровий листок, перець, цибулину. Бульйон процідити, засипати пшоном, вкинути порізану картоплю і м'ясо. Варити до готовності, заправити товченим салом.

БОРЩІ

Борщі готують на квасі з буряків або з житньої муки. Первісна назва «борщ» походить від рослини, яку квасили.

Квас з буряків готують так: 2/3 трилітрової банки або глиняного горщика заповнити заздалегідь промитими, почищеними і порізаними червоними буряками, залити їх перевареною водою і поставити в тепле місце, щоб скисли. Можна додати кілька шматочків черствого хліба, тоді буряки швидше прокиснуть. Квас містить в собі багато вітамінів. Його можна вживати і як напій, розвівши навпіл з водою або підігрівши з цукром.

Квас з житньої муки готують так: 1 кг житньої разової муки або 2 кг житніх висівок запарити кип'ятком, розмішати і залишити на добу в теплому місці. Замість муки можна використати хлібні відходи. Окремо розмішати 1/2 кг житньої муки ледь теплою водою, додати 10 г дріжджів і поставити в тепле місце. Коли почне киснути, злити обидві рідини разом, розмішати і залити водою так, щоб посудина була повна. Поставити ще киснути. Коли квас стане прозорим, його можна вживати. Для надання приємного кольору, влити трохи бурякового квасу.

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ. 400 г м'яса залити 2 л холодної води, додати цибулину, лавровий листок, перець і прокип'ятити на великому вогні. Тоді процідити, м'ясо вийняти, порізати на шматки, покласти у каструлю, додати порізане коріння. Окремо зварити квасолю, 2—3 баклажани, порізаний і підсмажений на маслі буряк. Усе це з'єднати і зварити, додати до смаку бурякового квасу, 2—3 сушені гриби, шатковану свіжу капусту і картоплю. Перед подачею на стіл заправити запражкою, додати сметану і посипати кропом.

ЩАВЛЕВИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон, процідити, додати дрібно посічений щавель, ярину, кріп. При потребі додати оцту, квасу або лимонної кислоти. До борщу влити сметану, розтерту з жовтком 1 яйця, звареного на круто. При подачі на стіл покласти в кожну тарілку четвертинку звареного на круто яйця.

БОРЩ З КВАШЕНИХ ЯБЛУК. Зварити м'ясний бульйон, додати порізані буряки і капусту, кілька квашених яблук. Якщо борщ недостатньо кислий, спекти кілька яблук і протерти їх через сито. Борщ заправити сметаною з мукою.

БОРЩ З ПОТРУХІВ. Зварити з будь-яких потрухів бульйон (найкращий потрух з індика і гуски), додати ярину і помідори, відцідити. Якщо борщ недостатньо кислий, влити квас. Під кінець за-

правити підсмаженим на маслі буряком, запражкою з сметани і муки. Зверху посипати кропом.

БОРЩ З ВУШКАМИ. З карасів або дрібної риби зварити юшку, додати ярину, відвар з грибів і квасолю. Гриби дрібно посікти, квасолю протерти через сито, змішати з грибами, додати олії, цибулі, перцю, солі. З цією начинкою виробити невеличкі варенички і зварити їх у борщі. Картопля для такого борщу не потрібна.

БОРЩ З КАРАСЯМИ. Зварити юшку з ярини, процідити. Окремо зварити гриби і квасолю. Карасі почистити, обсипати мукою, обсмажити на олії. Долити до юшки відвар з грибів, додати порізані гриби, квасолю, підсмажені буряки, картоплю, переварений буряковий квас, посолити і проварити. Тоді додати запражку, приготовлену на олії, покласти до борщу карасі, ще раз проварити, посипати кропом і зеленою петрушкою.

ГАЛИЦЬКИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон, процідити його, додати 1 кг дрібнопорізаних буряків, долити до смаку борщового квасу, посолити і варити на повільному вогні. В готовий борщ витиснути сік з червоного буряка, щоб він набув апетитного червоного кольору.

КИЇВСЬКИЙ БОРЩ. Зварити м'ясний бульйон. Засмажити на олії дрібнопорізаний буряк, доки не потемніє, додати його до бульйону, до смаку всипати лимонної кислоти. Сметану подавати окремо.
Всі борщі можуть бути як м'ясні, так і пісні. Тоді замість м'ясного бульйону використовуються відвари з грибів, ярини або риби.

КАПУСНЯК. Капусняк можна варити на воловому м'ясі, свіжій або вудженій свинині. Пісний — з ярини та грибів. До бульйону додати кислу капусту, сушені, гриби, посічену цибулю, посолити. Варити, поки капуста зм'якне. Тоді вийняти гриби, посікти і висипати в супницю. Капусняк заправити сметаною.

БОРЩ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ. Зварити м'ясний бульйон. Капусту запарити кип'ятком, порізати і зварити у бульйоні. Заправити запражкою або сметаною.

УКРАЇНСЬКИЙ КАПУСНЯК. Зварити міцний бульйон. Квашену капусту старанно відтиснути, дрібно посікти і підсмажити на маслі, підливаючи бульйоном, поки зм'якне. Тоді викласти її у супницю і залити бульйоном. Окремо подати гречану кашу з маслом або свіжою солониною.

БОРЩ З КИСЛИХ ОГІРКІВ. Зварити бульйон (з костей або пісний). Порізати на тоненькі кружальця кілька квашених огірків, посипати мукою і підсмажити на маслі. Тоді вкинути їх до бульйону і варити близько 1 год. Заправити сметаною, якщо борщ недостатньо кислий, додати лимонного соку. Можна заправити і запражкою.

ОГІРКІВКА. Зварити бульйон з потрухів, процідити, додати кілька квашених огірків, порізаних кружальцями, дрібно порізану моркву і варити близько 1 год. Окремо зварити перлову кашу, вимішати її з маслом і додати до огірківки. Заправити сметаною, посипати кропом. При потребі додати лимонного соку або лимонної кислоти.

МОЛОЧНІВКИ

МОЛОЧНІВКА З ВІВСЯНКОЮ. 2 ст. ложки вівсянки залити 1 склянкою води, зварити, протерти через сито. Додати 1/2 склянки молока, 1 ч. ложку масла, заварити і домішати 1 жовток.

МОЛОЧНИЙ ХОЛОДНИК. Закип'ятити 2 л молока, жовтки розтерти з 1 склянкою цукру і залити 1 ст. ложкою холодного молока. Тоді, безперервно помішуючи, поступово залити гаряче молоко, стежачи, щоб жовтки не зварилися. Додати кориці або ваніліну, 1 ст. ложку ізюму і горіхів. Перед подачею охолодити, збити білки, додаючи по 1 ч. ложці цукру. Висушити їх у теплій духовці, розклавши кульками на листі. Піну з білків можна зварити також у киплячому молоці.

СУП З КВАСНОГО МОЛОКА. Заварити 1 л квасного молока, розмішати 1/2 склянки сметани з 1 ст. ложкою муки і 1 жовтком, влити до молока і ще раз заварити. Подавати з рисом.

ЗАТИРКА НА МОЛОЦІ. Замісити звичайне тісто на воді з яйцями, дрібно посікти і вкинути в киплячу воду або в гаряче молоко. До затирки, вареної на воді, додати масло або солонину до смаку. Затирку можна зробити з гречаними галушками. Для цього взяти 1/2 л гречаної муки і 1 ст. ложку пшеничної, посолити, запарити кількома ложками кип'ятку, весь час помішуючи, поки мука вся не вимішається. Тоді ложкою викладати в гаряче молоко. Коли галушки піднімуться вверх, — це ознака, що вони вже готові. Щоб переконатися в їх готовності, вийняти з кип'ятку одну галушку і подивитися, чи немає всередині сирого тіста.

ПОЛИВКИ

ПИВНА ПОЛИВКА. I варіант. Закип'ятити 1 л пива з шматками хлібних шкуринок. Окремо розмішати 1 л сметани з 4 жовтками і 1 ст. ложкою цукру. Коли пиво закипить, безперевно помішуючи, влити його до сметани. Підігріти ще раз, але не кип'ятити. Порізати на кубики підсушений хліб. Покласти його в супницю і залити поливкою. Окремо подати тертий сир і цукор з корицею. Якщо готувати цю поливку без сметани, то можна дати більше жовтків.

II варіант. Підігріти 1 л пива, всипати туди 3 ст. ложки тертого хліба (бородинського), кориці, 2 гвоздики, 1 ч. ложку ізюму, 50 г масла, сік з 1/2 лимона. Все це прокип'ятити і подавати на стіл.

ПОЛИВКА З ПОВИДЛА. На 4 порції поливки взяти 200 г повидла і залити 1 л води, додати кориці і цукру за смаком. Коли все це закипить, заправити 1/4 л сметани, змішаної з 1 ч. ложкою крохмалю (можна додати 1 чарку вина). Перед подачею процідити через сито, подавати з грінками або галушками.

ХОЛОДНИК З ПИВА. На 2 пляшки пива взяти 3 лимони і 1/4 кг цукру. Цукор висипати у супницю, налити 1 склянку пива, витиснути туди сік з $2_1/_2$ лимона і додати 1/2 лимона, порізаного кружальцями. Окремо помити і запарити ізюм (без кісток), воду відцідити, а ізюм висипати у супницю, додати корицю, 1 ст. ложку тертого житнього хліба, склянку вина або чарку рому. Все це вимішати і долити решту пива. Можна також вкинути кружальця апельсина (додавши при цьому цукру). Охолодити. Подавати з грінками.

ЮШКИ

Зварити бульйон з ярини або з м'яса чи дрібної риби. Чим він буде міцніший, тим смачніша юшка. Процідити бульйон через марлю і зварити в ньому цілу рибину (осетрину, окуня або коропа). додати запражку, кріп, зелену петрушку, долити 1 чарку будь-якого вина. Перед подачею на стіл вкинути до юшки кружальця лимона.

ЮШКА З ФРИКАДЕЛЬКАМИ. Зварити бульйон з ярини, печеної цибулі та коріння, додати дрібної риби або голови, ще раз проварити, через 1/2 год процідити і розвести невеликою кількістю запражки.

Фрикадельки до цієї юшки робити так: вибрати кості, перемолоти м'ясо, додати солі, перцю, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку масла, посічену зелену петрушку, яйце (білок можна збити на піну). Все це добре вимішати і зробити невеличкі кульки, обкачати їх у муці і зварити у підсоленій киплячій воді. Готові фрикадельки викласти в супницю і залити юшкою.

ЮШКА З ГАЛУШКАМИ. Зварити багато ярини, тоді додати цибулю, лавровий лист, і в цьому відварі зварити рибу. Найсмачніша юшка з карасів, добра вона також з лина, щуки і сома. Стежити, щоб риба не розварилася (варити не більше 1/2 год), потім вийняти її, юшку процідити, додавши 1 ст. ложку масла, і зварити в ній галушки. Готову юшку заправити густою сметаною (250 г на 4 порції).

ЮШКА ЗІ ЩУПАКА. На 3—5 порцій юшки достатньо 1 кг риби. Рибу випотрошити, промити, посолити і залишити на 1 год. Тоді зняти шкірку (починати з голови), відділити м'ясо від костей. З голови, хвоста і костей зварити юшку. Ярини взяти двічі більше, ніж до бульйону, додати 2 цибулини, кілька картоплин, лавровий лист, перець. Усе це варити не менше 1 год. М'ясо перемолоти, додати булку, намочену в молоці, протерту на тертці цибулину, 1 ст. ложку масла або олії, 2 жовтки, перцю (доволі багато), солі — усе це вимішати як тісто. Зняту з риби шкіру, начинити тією начинкою, кінці зашити білою ниткою. Юшку процідити і зварити в ній начинену рибу. Заправити запражкою, рибину порізати і подавати з юшкою, посипаною кропом і петрушкою.

ДОДАТКИ ДО ЮШОК

ГАЛУШКИ (КЛЕЦКИ). Розтерти 2 ст. ложки масла, вбити 1 яйце і знову добре розтерти. Всипати 1 ст. ложку муки, посолити, розтерти ще раз. Коли тісто надто рідке, додати муки. Тісто повинно бути м'яким, але не рідким. Галушки кидати ложкою в киплячий бульйон. Слід пам'ятати, що галушки смачні і пухкі тільки з добре вимішаного тіста.

ГАЛУШКИ З ТЕРТОЇ БУЛКИ. Збити піну з 4 білків, додати 100 г цукру і стільки ж тертої булки, щоб маса була густою. Галушки викладати ложкою на лист, змащений жиром, пекти на повільному вогні. Такі галушки особливо смачні з молочною поливкою.

ГАЛУШКИ З КАРТОПЛІ. Протерти через сито 2 варені картоплини, розтерти з 1 ст. ложкою масла і 2 яйцями, посолити, додати муки. Галушки кидати ложкою у киплячий бульйон.

ГАЛУШКИ НАШВИДКУРУЧ. 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки муки, 3 яйця посолити і добре розтирати протягом 5 хв. Тоді кидати ложкою у киплячий бульйон.

ГАЛУШКИ З МАНКИ. 3 склянки молока вилити у ринку і додати 2 ст. ложки топленого масла. Коли молоко закипить, всипати манну крупу і зварити густу кашу. Викласти її в миску і, коли вистигне, вбити до неї 3—4 яйця, вимішати і зробити кульки, величиною з волоський горіх. Перед подачею вкинути галушки в гарячу поливку.

ГАЛУШКИ В ЮШЦІ. Зварити 1/2 склянки масла в 1 склянці води, помішуючи, досипати 1 склянку муки, посолити і місити до того часу, поки тісто почне відставати від стінок посудини. Коли тісто вистигне, вимішати його з 3—4 яйцями і кидати ложкою в киплячу юшку.
З цього тіста можна також зробити невеличкі кульки, підсмажити їх на гарячому смальці і додати до юшки.

ГАЛУШКИ ДО МОЛОЧНОЇ ПОЛИВКИ. Збити піну з 4 білків, додати 4 жовтки і 1 ст. ложку муки. Цю масу вилити в гаряче молоко або бульйон і накрити кришкою. Коли тісто спливе, повернути його на другий бік і знову накрити кришкою. Готове тісто порізати на кубики і вкинути до молочної поливки.

РИС. На 4 порції взяти 100 г рису, промити гарячою, а потім холодною водою і залишити у воді на 1 год. Тоді варити на повільному вогні, помішуючи ложкою, щоб не пригорів. До напівзвареного рису додати 1/2 ст. ложки масла. Стежити, щоб рис не розварився. Найкраще варити рис на парі.

ЗВИЧАЙНА КАША. До бульйону подається дрібнозерниста гречана або пшенична каша. Кашу варити так: заварити кип'яток, на 1/2 л води всипати 1/4 л крупи, помішати. Додати 1 ст. ложку масла або жиру з бульйону і варити на повільному вогні протягом 10 хв.

КУЛЕША. Кулеша може служити як додаток до других страв і як окрема страва, наприклад, на вечерю з кислим або солодким молоком чи з ряжанкою. Подають кулешу до борщу та бульйону Кулешу готують з кукурудзяної муки. Для цього половину всієї

муки засипати у підсолений кип'яток, коли обкипить знизу, обережно перемішати, досипати другу половину муки, добре вимішати і поставити у духовку.

БАНУШ. Бануш варять на вершках або сметані (страва ця поширена на Гуцульщині, їдять її на свято). Закип'ятити 3 склянки сметани і висипати туди 1 склянку кукурудзяної муки, коли добре обкипить знизу, обережно вимішувати, доки бануш не «дійде». Можна варити бануш з додаванням ярини. Їдять його з бринзою, ряжанкою або кислим молоком.

ГРИБОК. Розтерти 2—3 жовтки з 1 ст. ложкою масла, додати кілька перемелених грибів або телячі легені, присмажену цибулю, домішати піну з 2—3 білків, 1 ст. ложку муки, кріп, сіль. Усе це перемішати і вилити на лист, пекти у духовці (можна смажити на сковороді з гарячим маслом). Готовий «грибок» порізати на шматки. Подавати до ярини або юшки.

ЛОКШИНА, МАКАРОНИ. Замісити на 2 яйцях 1 склянку муки. Тісто замішувати твердо, щоб усередині з'явилися дірочки. Тоді його тонко розкачати, але мукою не підсипати. Розкачане тісто залишити на півгодини, щоб підсохло, завити у валок і порізати якнайтонше. Після цього викласти його на дошку і злегка підсушити. Перед подачею на стіл вкинути локшину в киплячу воду і, як спливе наверх, відцідити, промити кип'ятком, викласти у супницю і залити бульйоном.

ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯ. Яйця зварити на круто, охолодити і разом із шкаралупами перерізати повздовж. Жовтки і білки вийняти, дрібно посікти, додати 1 ст. ложку масла, посипати кропом, зеленню петрушки, посолити, поперчити і добре вимішати. Тією масою начинити шкаралупи. Зверху посипати тертою булкою і підсмажити на маслі. Коли булка підрум'яниться, яйця перевернути і викласти на тарілку.

ВАРЕНИКИ ЗІ ШПИНАТОМ. Заварити шпинат, протерти його через сито, заправити запражкою, посолити і легко підсмажити. Замісити звичайне прісне тісто і виготовити з нього невеличкі вареники, начинити їх шпинатом, зварити у солоній воді. Зварені вареники полити маслом, посипати підсмаженою тертою булкою та покласти на 5 хв у духовку, щоб злегка зарум'янилися.

ГРІНКИ З СИРОМ. Булку порізати на тоненькі скибки, підсмажити з обох боків на маслі, посипати тертим сиром і гарячими подавати на стіл. Грінки можна змастити начинкою з м'яса, сала або оселедця.

НАЛИСНИКИ З М'ЯСОМ. Зробити звичайні налисники і начинити їх такою начинкою: перемолоти варену воловину, додати посічену і підсмажену на маслі цибулю, посічені яйця, посолити і поперчити. Тоді перемішати, злегка підігріти і цією масою начинити налисники, завертаючи їх у трубки. Вмочати у жовток, обсмажити на маслі або на маслі навпіл зі смальцем. Подавати гарячими до бульйону.

КУЛЬКИ З РИБИ. Посікти 400 г риби, посолити, додати 1 ст. ложку масла, 1 терту сиру цибулину, намочену в молоці булку, 2 жовтки. Усе це вимішати на посипаній мукою дошці і виробити кульки, які зварити у воді.

КУЛЬКИ З РИСУ (ПУЛЬПЕТИ). Зварити 120 г рису, охолодити і викласти у макітру. Додати 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, яйце, посолити, посипати зеленню петрушки і кропом. Тоді все добре протерти, додати піну з 2 білків, намочену в молоці і відтиснуту булку. Масу перемолоти, виробити з неї невеличкі кульки і зварити їх у бульйоні.

ПАРЕНІ (ВАРЕНІ) ГАЛУШКИ. Закип'ятити 1/2 склянки води з 2 ст. ложками топленого масла і, безперервно помішуючи, всипати 1/2 склянки муки, вимішувати, поки тісто не відстане від дна. Тоді викласти його у миску і поступово вбити 4 яйця. Ложкою набирати потроху тіста і опускати в киплячий бульйон. Можна також спекти галушки у духовці.

КУЛЬКИ З КАРТОПЛІ. Зварити 4—6 почищених картоплин, змолоти їх на м'ясорубці і перемішати з 3 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою масла, додати зелені петрушки, тертої булки, посолити і поперчити. З цієї маси виробити невеличкі кульки, обкачати їх у муці і вкинути у киплячу воду.
Замість картоплі можна взяти терту печінку, додавши при цьому значно більше тертої булки.

ТЕРТЕ ТІСТО. До 1/4 кг муки додати яйця, посолити і замісити дуже тверде тісто. Протерти його на грубій тертці і розкласти на дошці, щоб підсохло. Перед подачею на стіл вкинути у киплячий бульйон або молоко.

ЛИТЕ ТІСТО. 2 яйця, 3 ст. ложки муки посолити і збивати, доки на тісті не з'являться пухирці. Тоді обережно лити тісто у киплячу воду так, щоб утворились маленькі галушки. Лите тісто можна варити і в киплячому молоці.

ЗМІСТ

СЕРІЯ «ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ»

Франко Ольга Федорівна
ПРАКТИЧНА КУХНЯ

Випуск 2

Закуски
Перші страви

Редактор *А. А.Черняк*
Художник серії *В. І. Сава*
Художній редактор *Б. Р. Пікулицький*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *О. В. Кріль*

Здано на складання 02.06.94. Підписано до друку 28.02.95.
Формат 60×84/16. Папір друк. № 2. Гарнітура літературна.
Високий друк. Умов. друк. арк. 3,26. Умов. фарб.-відб. 3.49.
Обл.-вид. арк. 3. Замовлення 119.
Видавництво «Каменяр». 290000 Львів, Підвальна, 8.
Жовківська книжкова друкарня видавництва Отців Василіян «Місіонер»,
292310 Жовква, Львівської обл., вул. Василіанська, 8.

Франко О. Ф.

Ф83 Практична кухня / Літ. опрацюв. О. П. Сенатович. — Львів: Каменяр, 1995. — Вип. 2. — 54 с. (Сер. «Переписи старої кухні»).

5-7745-0596-0 (Вип. 2)

У виданні пропонується рецептура виготовлення різноманітних закусок, страв з ярини, зеленини і яєць, узятих з книги Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 р. Подаються також цікаві переписи перших страв: холодників, супів, бульйонів і борщів, а також різних додатків до них.

Ф $\frac{3404000000-018}{95}$ Без оголошення

ББК 36.997


КАМЕНЯР